I6VMH2A/P

INDESIT

EE Eesti

Kasutusjuhised
PLIIT JA AHI

Sisukord

LT Lietuvių

Valdymo instrukcijos
VIRYKLĖ IR ORKAITĖ

Turinys

LV Latviski

Lietošanas instrukcija
PLĪTS UN CEPEŠKRĀSNS

Saturs

PL Polski

Instrukcje użytkowania
KUCHENKA I PIEKARNIK

Zawartość

PT Português

Instruções para a utilização
FOGÃO E FORNO

Índice

EE HOIATUS

HOIATUS: Seade ja selle ligipääsetavad pinnad muutuvad kasutamise käigus kuumaks.
Küttekehade puudutamist tuleb vältida.
Alla 8 aastased lapsed peavad olema pideva järelevalve all või tuleb nad hoida pliidist eemal.
Seaded võivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või puuduvate kogemuste ja teadmistega isikud ainult siis, kui neid juhendatakse või kui nad on mõistnud seadme ohutu kasutamise põhimõtteid ning võimalikke kaasnevaid ohte.
Lapsed ei tohi seadmega mängida.
Lapsed ei tohi ilma järelevalvete seadet puhastada ja hooldada.
HOIATUS: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
ÄRGE püüdke tuld kustutada veega, lülitage seade välja ja seejärel katke leek kaane või tulekustutustekiga.
HOIATUS: Tulekahju oht: ärge hoidke esemeid keeduplaatidel.
HOIATUS: Kui klaaskeraamiline pind on kajustatud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusaineid või teravaid metallkraabitsaid ahjuukse klaasi puhastamiseks, kuna need võivad pindu kriimustada, mis võib viia klaasi purunemiseni.
Ahju sisemised pinnad (kui võimalik) võivad minna kuumaks.
Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- või suruõu puhastajaid.
Enne avamist eemaldage kaanelt igasugune vedelik.
Ärge sulgege klaaskaant (kui see on olemas) kui gaasipõletid või elektrilised keeduplaadid on ikka veel soojad.
HOIATUS: Elektrilöögi vältimiseks, veenduge, et enne lambi asendamist oleks seade välja lülitatud.
! Resti sisestamisel veenduge, et stopper oleks suunatud ülesse ja et see oleks õõnsuse lõpus.

LT ĮSPĖJIMAS

ĮSPĖJIMAS: naudojant prietaisas ir pasiekiamos jo dalys įkaista.

Reikia elgtis atsargiai ir neliesti kaitinimo elementų.
Jaunesniems nei 8 metų vaikams negalima leisti prisiartinti, jei jie nėra nuolat prižiūrimi.
Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei mažesnių fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų, nepatyrę ar neturintys reikiamų žinių žmonėms, jei jie prižiūrimi arba jiems pateikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, be to, jie supranta susijusius pavojus. Vaikams negalima žaisti su prietaisu. Negalima leisti neprižiūrimiems vaikams valyti prietaiso ar atlikti jo techninės priežiūros.
ĮSPĖJIMAS: neprižiūrimas maisto gaminimas ant riebaluotos ar aliejuotos kaitvietės gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, vietoje to išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba nedegiu audeklu.
ĮSPĖJIMAS: gaisro pavojus. Nelaikykite daiktų ant kaitviečių.
ĮSPĖJIMAS: jei stiklo keramikos paviršius suskilinėjęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
Nenaudokite grubių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių orkaitės durelių stiklui valyti, nes jie gali subraižyti paviršių, dėl to stiklas gali sudužti.
Vidiniai skyriaus paviršiai (jei yra) gali įkaisti.
Nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valymo įrenginiais.
Pašalinkite bet kokį skystį nuo dangčio prieš jį atidarant.
Neuždenkite stiklinio gaubto (jei yra), kai dujų degikliai ir elektrinės kaitvietės vis dar karštos.
ĮSPĖJIMAS: prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas, kad išvengtumėte elektros smūgio.
! Įdėję groteles į vidų įsitikinkite, kad stabdis yra nukreiptas į viršų ir į ertmės vidų.

LV BRĪDINĀJUMS!

BRĪDINĀJUMS: Ierīce un tās pieejamās detaļas sakarst izmantošanas laikā.
Jāuzmanās, lai nepieskartos sildelementiem.

Bērni, kas jaunāki par 8 gadiem, nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek nepārtraukti uzmanīti.
Šo ierīci var izmantot bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar fiziskiem, kustību vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai arī viņi ir apmācīti izmantot ierīci drošā veidā un apzinās iespējamos riskus. Bērni nedrīkst

spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
BRĪDINĀJUMS: Atstāt gatavoties ēdienu bez uzmanības uz sildvirsmas ar taukvielām vai eļļu, var būt bīstami un var izraisīt liesmu rašanos.
NEKAD nemēģiniet nodzēst liesmas ar ūdeni, bet gan izslēdziet ierīci un tad nosedziet liesmas, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošu segu.
BRĪDINĀJUMS: Liesmu rašanās risks: neglabājiet produktus uz sildriņķiem.
BRĪDINĀJUMS: Ja stikla keramikas virsma ir ieplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai izvairītos no strāvas trieciena riska.
Neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus cepeškrāsns durtiņu stikla vai citu virsmu tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu vai virsmas sabojāšanu.
Cepeškrāsns iekšpuses virsma var sakarst.
Nekad neizmantojiet ierīces tīrīšanai tvaika tīrītājus vai mazgāšanu ar spiediena strūklu.
Noslaukiet šķidrumu no vāka pirms tā noņemšanas.
Neaizveriet stikla vāku (ja tāds ir), kad gāzes degļi vai elektriskie sildriņķi ir vēl karsti.
BRĪDINĀJUMS: Pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta pirms lampiņas nomaiņas, lai izvairītos no strāvas trieciena riska.
! Ievietojot režģi, pārliecinieties, ka atduris ir vērsts uz augšu un virzienā uz cepeškrāsns aizmuguri.

PL UWAGA

UWAGA: To urządzenie oraz jego dostępne części silnie się rozgrzewają podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.

Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżały się do urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem dorosłych.

Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8 roku życia i osoby o ograniczonych zdolnosciach zycznych, zmys owych bądź umysłowych, jak również osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli znajdują się one pod nadzorem innych osób lub jeśli zostały pouczone na temat bezpiecznego sposobu użycia urządzenia oraz zdają sobie sprawę ze związanych z nim zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Prace związane z czyszczeniem i konserwacją nie mogą być wykonywane przez dzieci, jeśli nie są one nadzorowane.
UWAGA: Pozostawienie bez nadzoru na kuchence tłuszczów i olejów może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
Nie należy NIGDY próbować ugasić płomieni/pożaru wodą; należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub ognioodpornym kocem.
Nie stosować środków ściernych ani ostrych łopatek metalowych do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika, ponieważ mogłyby porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
Wewnętrzne powierzchnie szuflady (jeśli jest w danym modelu) mogą się nagrzewać.
Nie stosować nigdy oczyszczaczy parowych lub ciśnieniowych do czyszczenia urządzenia.
Usunąć ewentualne płyny na pokrywie przed jej otwarciem. Nie zamykać szklanej pokrywy (jeśli jest częścią wyposażenia), jeśli palniki gazowe lub płyta elektryczna są jeszcze rozgrzane.
UWAGA: Przed wymianą żarówki, należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
UWAGA: Ryzyko pożaru: nie pozostawiać przedmiotów na

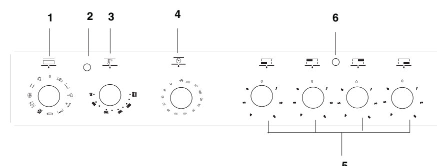
UWAGA: Jeżeli powierzchnia ze szkła ceramicznego jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

! Wsuwając ruszt, należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany ku górze i znajduje się on w tylnej części komory.

PT ATENÇÃO

ATENÇÃO: Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização.
É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem.
Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas.
O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.
ATENÇÃO: Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio.
NUNCA tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.
ATENÇÃO: Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.
ATENÇÃO: Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
Não utilizar produtos abrasivos nem espátulas de metal cortantes para limpar a porta em vidro do forno, uma vez que pode riscar a superfície, provocando a ruptura do vidro.
As superfícies internas da gaveta (se presentes) podem ficar muito quentes.
Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
ATENÇÃO: Assegure-se de que o aparelho esteja desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

! Quando inserir a grelha, assegure-se de que o bloqueio esteja voltado para cima e na parte posterior da cavidade.



EE Seadme kirjeldus
Kontrollpaneel

1. VALIKU nupp
2. TERMOSTAADI indikaatortuli
3. TERMOSTAADI nupp
4. TAIMERI nupp
5. Elektrilise PLIIDIPLAADI kontrollnupp
6. ELEKTRILISE PLIIDIPLAADI indikaatortuli

LT Prietaiso aprašymas
Valdymo skydelis

1. PASIRINKIMO rankenėlė
2. TEMPERATŪROS indikatorius
3. TERMOSTATO rankenėlė
4. LAIKMAČIO rankenėlė
5 Elektrinės kaitvietės reguliavimo rankenėlė
6. Elektrinės kaitvietės indikatoriaus lemputė

LV Ierīces apraksts
Vadības panelis

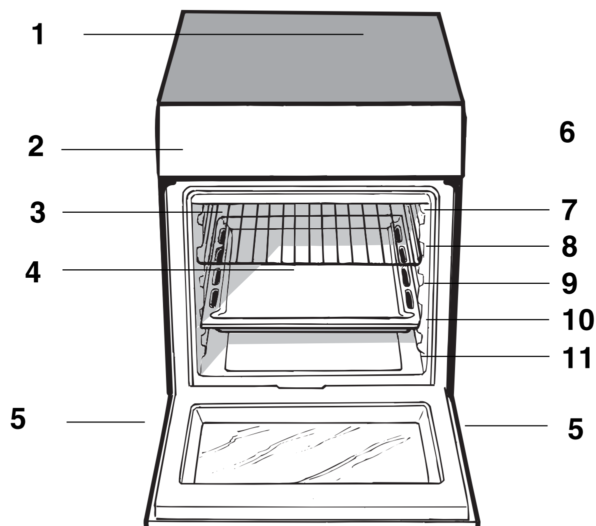
1. REGULATORA poga
2. TERMOSTATA indikators
3. TERMOSTATA poga
4. TAIMERA poga
5. Elektriskā SILDRIŅĶA regulators
6. ELEKTRISKĀ SILDRIŅĶA indikators

PL Opis urządzenia
Panel kontrolny

1.Pokrętło FUNKCJI
2.Lampka kontrolna TERMOSTATU
3.Pokrętło TERMOSTATU
4.Pokrętło TIMERA
5.Elektroniczny programator gotowania
6.Pokrętło kontrolne elektrycznej PŁYTY GRZEJNEJ
7.Lampka kontrolna ELEKTRYCZNEJ PŁYTY GRZEJNEJ

PT Descrição do aparelho
Painel de comandos

1. Botão selector das funções de cozedura
2. Indicador de funcionamento termostato
3. Selector para a temperatura de cozedura (termostato)
4. Manípulo conta-minutos
5. Botões de comando das chapas eléctricas
6. Indicador de funcionamento chapas



LV

Ierīces apraksts
Vispārējs pārskats

1. Stikla keramikas virsma
2. Vadības panelis
3. Slīdošs grila režģis
4. TAUKU PILIENU SAVĀKŠANAS panna
5. Regulējama kājiņa
6. VADOTNES slīdošajiem režģiem
7. 5. plaukts
8. 4. plaukts
9. 3. plaukts
10. 2. plaukts
11. 1. plaukts

PL

Opis urządzenia
Przegląd ogólny

1.Płyta szklano-ceramiczna
2.Panel kontrolny
3.Przesuwany ruszt grilla
4.Głęboka blacha na ŚCIEKAJĄCY TŁUSZCZ
5.Regulowana stopka
6.SZYNY do wsuwania rusztów
7.pozycja 5
8.pozycja 4
9.pozycja 3
10.pozycja 2
11.pozycja 1

EE

Seadme kirjeldus
Ülevaade

1. Klaaskeraamiline pliit
2. Kontrollpaneel
3. Liikuv grillrest
4. Tilgapann
5. Reguleeritav jalg
6. Liugrestide juhtrelsid
7. asend 5
8. asend 4
9. asend 3
10. asend 2
11. asend 1

PT

Descrição do aparelho
Vista de conjunto

1 Plano de vitrocerâmica
2 Painel de comandos
3 Prateleira GRADE
4 Prateleira BANDEJA PINGADEIRA
5 Pé de regulação
6 GUIAS de deslizamento das prateleiras
7 Posição 5
8 Posição 4
9 Posição 3
10 Posição 2
11 Posição 1

LT

Prietaiso aprašymas
Bendras vaizdas

1. Stiklo keramikos kaitlentė
2. Valdymo skydelis
3. Slankiojantis grilio iešmas
4. Kepimo skarda
5. Reguliuojamos kojelės
6. KREIPIAMIEJI BĖGELIAI slankiojančioms grotelėms
7. 5 padėtis
8. 4 padėtis
9. 3 padėtis
10. 2 padėtis
11. 1 padėtis

Paigaldus

EE

! Enne uue seadme kasutamist lugege käesolevaid juhiseid hoolikalt. Juhised sisaldavad olulist informatsiooni seoses seadme ohutu paigaldamise ja kasutamisega.

! Hoidke käesolevad juhised edaspidiseks kasutamiseks alles. Veenduge, et seadme müümisel, edasi andmisel või liigutamisel oleks juhised seadmega kaasas.

! Seadme paigaldamiseks vastavalt kaasas olevatele juhenditele, kasutage kvalifitseeritud professionaali abi.

! Kõik vajalikud seadistused ning hooldused tuleb teostada siis, kui seade on vooluvõrgust eemaldatud.

Paigutamine ja loodimine

! Seadet saab paigaldada kapirea kõrvale, eeldusel, et kappide kõrgus ei ületa keeduplaatide kõrgust.

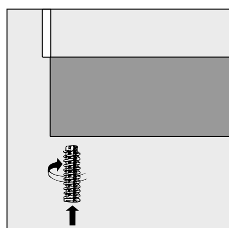
! Veenduge, et seadme taha jääv sein oleks valmistatud süttimatust, kuumuskindlast (T 90°C) materjalist.

Seadme õigeks paigaldamiseks:

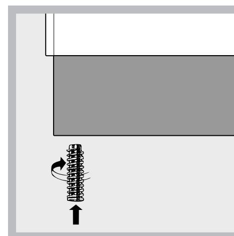
- Paigutage pliit kööki, söögi- või elutuppa (mitte vannituppa).
- Kui pliidi kõrgus on suurem, kui kappide kõrgus, tuleb seade paigutada neist vähemalt 600 mm kaugusele.
- Kui pliit paigutatakse seinakappide alla, peab pliidi ning kappide vahele jääma vähemalt 420 mm vaba ruumi.

Kui kapid on süttivast materjalist peab vahekaugus olema vähemalt 700 mm (vaadake joonist).

- Pliidi taha ega lähemale kui 200 mm ei tohi paigutada kardinaid.
- Kõik katted tuleb paigaldada vastavalt kasutujuhendis toodud juhistele.



Loodimine
Kui tekib vajadus seadme loodimiseks, keerake reguleeritavaid jalgu, mis asuvad pliid all igas nurgas

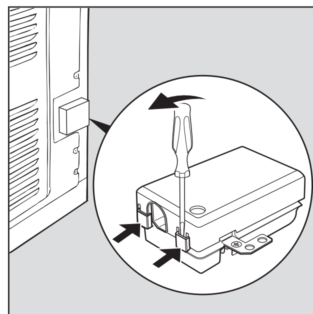


(vaadake joonist).
Jalad* asuvad ahju alaosa avaustes.

Elektriühendused

Voolujuhtme paigaldamine
Klemmikarbi avamine:

- Asetage kruvikeeraja klemmikarbi katte küljeavadesse.
- Avamiseks tõmmake katet.

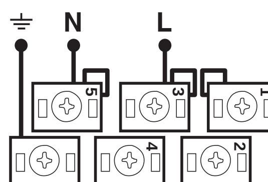


Juhtme paigaldamiseks järgige alltoodud juhiseid:

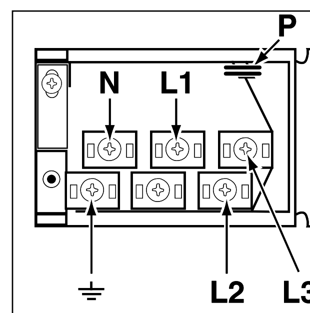
- Vabastage kaabli klambrikruvi ja juhtme kontaktide kruvid.

! Sillus on tehases eelseadistatud 230 V ühefaasiliseks ühenduseks (vaadake joonist).

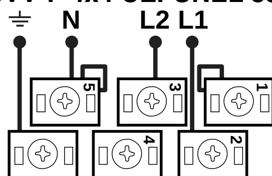
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



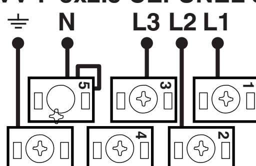
- Joonistel näidatud elektriühenduste tegemiseks, kasutage karbis kahte sillust (vaadake joonist - sildiga “P”).



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Kinnitage voolujuhe pingutades kaabli klambrikruvi ning seejärel asetage tagasi kate.

Voolujuhtme ühendamine vooluvõrku

Paigaldage standard pistik, mis vastab seadme andmeplaadil näidatud koormusele (vaadake teniliste andmete tabelit).

Seade tuleb ühendada vooluvõrku otse, kasutades omnipolaarset lülitit minimaalse kontaktiavausega 3 mm, mis on paigaldatud seadme ja voolupistiku vahele. Lüliti peab sobima märgitud laenguga ning peab vastama kehtivatele elektrieeskirjadele (lüliti ei tohi mõjutada maandusjuhet). Voolujuhe tuleb paigutada selliselt, et see ei satuks konntakti pindadega mille temperatuur ületab 50°C.

Enne seadme vooluvõrku ühenamist veenduge, et:

- Seade on maandatud ja pistik vastab kehtivatele eeskirjadele.
- Pistik kannatab seadme maksimaalset koormust, mis on toodud andmeplaadil.
- Pinge jääb andmeplaadil märgitud vahemikku.
- Kontakt vastab seadme pistikule. Kui kontakt on sobimatu, paluge kvalifitseeritud spetsialistil see asendada. Ärge kasutage pikendusjuhet või mitmikpesasid.

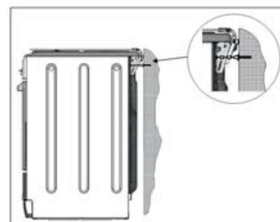
! Kui seade on ühendatud, peavad voolujuhe ja elektripistikud olema kergesti ligipääsetavad.

! Juhet ei tohi painutada või muljuda.

! Juhet tuleb regulaarselt kontrollida ja vajadusel kvalifitseeritud spetsilisti poolt asendada.

! Tootja ei kanna mingit vastutust, kui neid ohutusnõudeid ei järgita.

Ohutuskett



! Vältimaks seadme juhuslikku ümberpaiskumist, näiteks olukorras, kui lapsed aju uksel turnivad, tuleb seadmele paigaldada kaasas olev ohutuskett!

Seadme ohutuskett tuleb kinnitada seadme taga oleva seinakülge kruvi abil (ei ole kaasas), samal kõrgusel, kui kett on kinnitatud pliidi külge. Valige kruvi ja tüübel vastavalt sellele, millisest materjalist on valmistatud seadme taga asuv sein. Kui kruvipea läbimõõt on väiksem, kui 9 mm, tuleb kasutada seibi. Betoonist seina puul on vajalik vähemalt 8mm läbimõõduga ja 60 mm pikkust kruvi.

Veenduge, et kett oleks kinnitatud pliidi tagaseina ja seina külge, nagu näidatud joonisel, sellisel, et peale paigaldamist oleks see pingul ja paralleelne aluspõranda suhtes.

KARAKTERISTIKUTE TABEL	
Aju mõõdud (KxLxS)	32,4x43,5x41,3cm
Maht	59l
Ahjuga seotud kasulikud mõõdud	laius 42 cm sügavus 44 cm kõrgus 8,5 cm
Pinge ja sagedus	vaadake andmeplaati
Keraamiline plaat Vasak eesmine Vasak tagumine Parem tagumine Parem esimene Keraamilise plaadi maksimaalne elektritarve	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ENERGIAMÄRGIS JA ECO-DISAIN	EL direktiiv nr. 65/2014 täiendus direktiivile 2010/30/EL. EL määrus nr. 66/2014 täiendus direktiivile 2009/125/EÜ. EN 60350-1 määrus, EN 50564 määrus, EN 60350-2 määrus, Energia tarbimine loomuliku konvektsiooni korral - kuumutusrežiim: Harilikrežiim Mägitud energiakulu sundkonvektsiooni klass – kuumutusrežiim: Küpsetamine.
	Seade vastab järgmistele Euroopa Majandusühenduse direktiividele: 2006/95/EÜ vastu võetud 12.12.06 (Madalpinge) ja selle hilisemad muudatused - 2004/108/EÜ vastu võetud 15.12.04 (elektromagnetiline ühilduvus) ja selle hilisemad muudatused - 93/68/EMÜ vastu võetud 22.07.93 ja hilisemad muudatused. 2002/96/EÜ 1275/2008 (Ooteežiim/Välja lülitatud)

Käivitamine ja kasutamine

EE

TERMOSTAADI indikaatortuli

Kui see põleb, toodab ahi soojust. Tuli lülitub välja, kui ahi jõuab valitud temperatuurini. Nüüd lülitub antud tuli vaheldumisi sisse ja välja, viidates, et termostaat töötab ning hoiab temperatuuri püsival tasemel.

Ahju valgustus

Tuli lülitub sisse kui VALIKU nupp keerata mis iganes asendisse peale asendi “0”. Tuli jääb põlema kogu ahju kasutamise aja. Valides nupuga  lülitub tuli sisse ilma kütteelementi käivitamata.

! Seadme esmakordsel kasutamisel kuumutage tühja suletud uksega ahju maksimaalsel kuumusel vähemalt poole tunni jooksul. Enne seadme välja lülitamist ja ahju ukse avamist veenduge, et ruum oleks hästi ventileeritud. Seadmest võib erituda nõrka ebameeldivat lõhna, mida põhjustab tootmise ajal kasutatud kaitsematerjalide ära põlemine.
! Enne seadme kasutamist eemaldage kõik plastikkiled pliidi külgedelt.
! Ärge asetage asju otse aju põhjale, kuna see võib emaili kahjustada.

Toiduvalmistamise režiimid

! Temperatuuri saab valida kõikide küpsetusrežiimide korral
vahemikus 60°C ja Max, välja arvatud järgmiste režiimide puhul

- GRILL (soovitav: kasutada ainult MAX võimsust)
- GRATÄÄN (soovitav: mitte ületada 200°C).

TAVALINE AHJUrežiim

Nii alumine, kui ka ülemine kütteelement on sees. Kasutades seda tavalist küpsetsrežiimi, on soovitav kasutada ainult ühte resti. Kui kasutatakse rohkem kui ühte resti, jaotub soojus ebaühtlaselt.


KÜPSETUS režiim

Sisse on lülitatud külgmine kütteelement ja ventilaator, mis tagab soojuse jaotumise õrnalt ja ühtlaselt üle kogu ahju. See režiim on ideaalne temperatuuri suhtes tundlike toitude küpsetamiseks ja valmistamiseks (näiteks kerkimist vajavad koogid) ning küpsetiste valmistamiseks korraga kolmel riiulil.


KIIRKÜPSETUS režiim

Sisse on lülitatud külgmine kütteelement ja ventilaator,tagades soojuse jaotumise pidevalt ja ühtlaselt üle kogu ahju.
Sellel režiimile ei ole eelsoojendamine vajalil. See režiim sobib eelküpsetatud toitude kiireks valmistamiseks (külmutatud või eel-küpsetatud). Parima tulemuse saavutamiseks kasutage ainult ühte küpsetusplaati.


”MULTI-KÜPSETAMISE” režiimi

Kõik kütteelemendid (alumine, ülemine ja tsirkulaar) on sisse lülitatud ja ventilaator alustab tööd. Kuna soojus jääb kogu ahju ulatuses ühtlaseks, valmistab ja pruunistab õhk toitu ühtlaselt. Samaaegselt toib kasutada maksimaalselt kahte plaati.


PIZZA režiim

Tsirkulaar kütteelement ja ahju põhjas asuvad elemendid on sisse lülitatud ja ventilaator aktiveeritud. Kombinatsioon soojendab ahju kiiresti, tootes märgatava koguse soojust ja seda erit alumise kütteelemendi poolt. Kui kasutate koraga rohkem kui ühte plaati, vaetage plaatide asukohta umbes poole küpsetusprotsessi järel.



GRILL režiim

Ülemise kütteelemendi keskmine osa on sisse lülitatud. Grilli kõrge ja otsene temperatuur on soovitav nende toitude valmistamiseks, mis vajavad suurt pindmist temperatuuri (vasika- ja loomaliha steigid, filee steigid ja antegoot). Küpsetusrežiim kasutab piiratud energiahulka ja on ideaalne väiksemate roogade grillimiseks. Paigutage toit resti keskele, kuna see ei küpse õigesti, kui see on paigutatud nurka.



GRATÄÄNI režiim

Ülemine kütteelement ja grillvarras on aktiveeritud (kui need on olemas) ja ventilaator alustab tööd. Funkstioonide kombinatsioonid suurendavad kütteelementide poolt tekitatava soojuse efektiivsust läbi õhu sundtsirkulatsiooni üle kogu ahju. See takistab toidu pinna kõrbemist ja võimaldab soojusel jõuda ose toiduni.

! GRILL ja GRATÄÄN režiime tuleb kasutada suletud ahjuuksega.



SULATAMISE režiim

Ahju alaosas paiknev ventilaator paneb õhu ahjus tsirkuleerima ümber toidu toatemperatuuril. See on soovitatav erinevate toitude sulatamiseks, aga ka õrnade toiduainete, mis ei vaja kuumust, nagu näiteks: jäätisekoogid, koore või vanillikaste, puuviljakoogid. Kasutades ventilaatorit väheneb sulatamise aeg umbes poole võrra. Liha kala või leiva korral on protsessi kiirendada kasutades „multi-küpsetamise" režiimi ja seades temperatuuri vahemikku 80° - 100°C.



Režiim VENTILEERITUD PÕHI

Aktiveeritud on alumine kütteelement ja ventilaator, mis võimaldavad soojuse jaotumist üle kogu aju sisemuse. Selline kombinatsioon on kasulik kergeks kala ja juurviljade küpsetamiseks.



ALUMINE režiim:

Aktiveeritud on alumine kütteelement. See seade on soovituslik selliste roogade viimistlemiseks (küpsetus plaatidel) mida on eelnevalt küpsetatud kuid, mis vajavad lisaküpsetamist ahju keskosas või puuviljade või moosiga kaetud dessertide küpsetamiseks, mis vajavad ainult nõrka pinnapruunistust. Tuleb märkida, et see funktsioon ei võimalda kasutada maksimaalset temperatuuri (250°C) ja ei ole soovitav valmistada toite kasutades ainult seda režiimi, kui te just ei küpseta kooke (mida tuleb valmistada tempertauuril kuni 180°C).

Praktilisi soovitusi toidu valmistamiseks

EE

! GRILLI režiimil, asetage tilgapann asendisse 1, et koguda kokku kõik küpsetamise jäägid (rasv ja/või õli).

GRILL

- Asetage rest asendisse 3 või 4. Paigutage toit resti keskele.
- Soovitame seada võimsuse maksimumile. Ülemine kütteelement on varustatud termostaadiga ja pruugi pidevalt töötada.

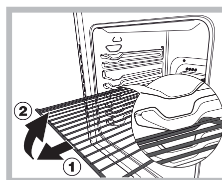
PIZZA

- Kasutage kerget alumiiniumist pizzapanni. Asetage see kaasasolevale restile.
  Krõbeda ääre saavutamiseks, ärge kasutage tilgapanni, kuna see takistab kooriku teket ja pikendab üldist küpsetamise aega.
- Kui pizzal on palju katet, soovitame lisad pizzale mozzarella juustu, kui pool küpsetamise aega on läbi.

Küpsetustaimeri kasutamine*

1. Helisignaali seadmiseks, keerake KÜPSETUSTAIMERI nuppu kellaosuti suunas peaaegu täispööre.
2. Keerake nuppu kellaosutile vastupidises suunas soovitud ajani: juhinduge minutitest, mis on näidatud KÜPSETUSTAIMERI nupul ja kontrollpaneeli indikaatoril.
3. Kui soovitud aeg on möödas, kostub helisignaal ja ahi lülitub välja.
4. Kui ahi on väljas, saab taimerit tavalise taimerina kasutada.

! Aju käsitsi kasutamiseks, ehk kui te ei soovi kasutada KÜPSETUSTAIMERIT, keerake taimeri nuppu, kuni jõuate sümbolini .



HOIATUS! Ahi on varustatud stopp-süsteemiga, mis takistab ahju restide täielikku ahjust välja tulemist. (1) Selleks, et need täielikult kätte saada, nagu joonisel näidatud, lihtsalt tõstke resti, hoides seda küljelt ja tõmmake (2).

EE

Ahjus küpsetamise nõuannete tabel

Toiduvalmistamise režiimid	Toidud	Kaal (kg)	Plaadi asetus	Eelsoojenduse aeg (minutites)	Soovituslik temperatuur	Küpsetamise aeg (minutites)
Tavaline ahi	Part	1	3	15	200	65-75
	Röstitud vasikaliha või veiseliha	1	3	15	200	70-75
	Röstitud sealiha	1	3	15	200	70-80
	Küpsised (kiired küpsetised)	-	3	15	180	15-20
	Tordid	1	3	15	180	30-35
Küpsetamise režiim	Tordid	0.5	3	15	180	20-30
	Puuviljakoogid	1	1 ja 2	15	180	40-45
	Ploomikook	0.7	3	15	180	40-50
	Biskviitkook	0.5	3	15	160	25-30
	Täidetud pannkoogid (kahel plaadil)	1.2	1 ja 2	15	200	30-35
	Väikesed koogid (kahel plaadil)	0.6	1 ja 2	15	190	20-25
	Juustupallid (kahel plaadil)	0.4	1 ja 2	15	210	15-20
	Koorepallid (kolmel plaadil)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Küpsised (kolmel plaadil)	0.7	1 ja 3 ja 5	15	180	20-25
	Besee (kolmel plaadil)	0.5	1 ja 3 ja 5	15	90	180
Kiirküpsetamine	**Külmutatud toidud**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Kõrvits ja krevetipirukas	0.4	2	-	200	20
	Kodune spinatipirukas	0.5	2	-	220	30-35
	Pööratud toidud	0.3	2	-	200	25
	Lasanje	0.5	2	-	200	35
	Kevadrullid	0.4	2	-	180	25-30
	Kanaampsud	0.4	2	-	220	15-20
	Eeltöödeldud toidud					
	Kuldsed kanatiivad	0.4	2	-	200	20-25
	Värske toit					
	Küpsised (kiired küpsetised)	0.3	2	-	200	15-18
	Ploomikook	0.6	2	-	180	45
	Juustupallid	0.2	2	-	210	10-12
Mitmeosaline küpsetamine	Pizza (kahel plaadil)	1	2 ja 4	15	230	15-20
	Lasanje	1	3	10	180	30-35
	Lammas	1	2	10	180	40-45
	Röstitud kana + kartulid	1+1	2 ja 4	15	200	60-70
	Makrell	1	2	10	180	30-35
	Ploomikook	1	2	10	170	40-50
	Koorepallid (kahel plaadil)	0.5	2 ja 4	10	190	20-25
	Küpsised (kahel plaadil)	0.5	2 ja 4	10	180	10-15
	Biskviitkook (ühel plaadil)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskviitkook (kahel plaadil)	1	2 ja 4	10	170	20-25
	Maitsestatud pirukas	1.5	3	15	200	25-30
Pizza režiim	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Röstitud vasikaliha või veiseliha	1	2	10	220	25-30
	Kana	1	2 ja 3	10	180	60-70
Barbeque	Merikeel ja seepia	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalmaari ja kreveti kebabid	0.6	4	-	Max	8-10
	Seepia	0.6	4	-	Max	10-15
	Tursa filee	0.8	4	-	Max	10-15
	Grillitud juurviljad	0.4	3 ja 4	-	Max	15-20
	Vasika steik	0.8	4	-	Max	15-20
	Kastmed	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgerid	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrellid	1	4	-	Max	15-20
	Soojad võileivad (röstsai)	4 ja 6	4	-	Max	3-5
Gratään	Grillkana	1.5	2	10	200	55-60
	Seepia	1.5	2	10	200	30-35
Ventileeritud põhi	Latikas	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Tursafilee	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Fooliumis ahven	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Juurviljasegu (Ühepajatoiduna)	0.8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Küpsed juurviljad	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Põhi	Täiendamiseks cooking					

Keeduplaadi kasutamine,

INDESIT

EE

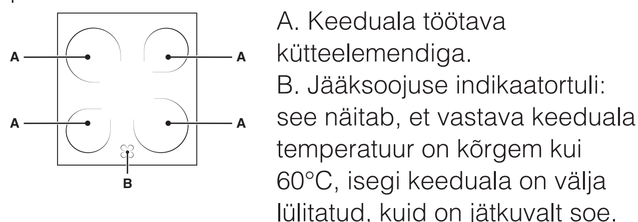
! Tihenditel kasutatud liim jätab klaasile rasvaseid jälgi. Enne seadme kasutamist soovitame need spetsiaalse, mitteabrasiivse vahendiga eemaldada. Esimeste kasutustundide jooksul võite tunda kummi lõhna, mis kaob üsna kiiresti.

Keedualade sisse ja välja lülitamine

Keeduala sisselülitamiseks, keerake vastavat nuppu kellaosuti suunas.
Uuesti välja lülitamiseks, keerake nuppu kellaosutile vastupidises suunas, kuni olete jõudnud asendini “0”.
Kui KEEDUALA SEES indikaator põleb, tähendab see seda, et vähemalt üks pliidi keedualadest on sisse lülitatud.

Keedualad

Pliit on varustatud elektriliste kütteelementidega. Kui need on kasutuses lähevad pliidi järgmises osad punaseks.



A. Keeduala töötava kütteelemendiga.
B. Jääksoojuse indikaatortuli: see näitab, et vastava keeduala temperatuur on kõrgem kui 60°C, isegi keeduala on välja lülitatud, kuid on jätkuvalt soe.

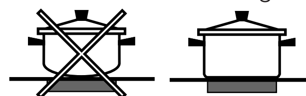
Kütteelementide kirjeldus

Ümmagune kiirgav kütteelement muutub punaseks 10-20 sekundit peale sisse lülitamist.
Ümmagune kiirgav kütteelement tagab ühtlase soojuse jaotumise lisaks tavalisele soojuse jaotumisele.
Kiirgavad kütteelemdid väljutavad suurt soojust kohe kui nad on sisse lülitatud, pakkudes järgmised eeliseid:
· kiirsoojendus (vastavalt gaasipõletile)
· kiirjahutus
· ühtlen temperatuur kogu pinna ulatuses (tänu tsrikulatsiooni kütteelementidele).

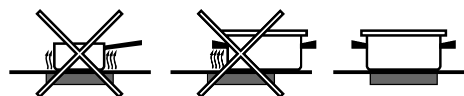
Seadistamine	Tavaline või kiirkeeduplaat
0	Väljas
1	Köögiviljade, kala valmistamine
2	Kartulite (auruga), suppide, kikerherneste ja ubade valmistamine
3	Suure toidukoguse valmistamise jätkamine, minestroone valmistamine.
4	Praadimine (keskmine).
5	Praadimine (üle keskmise).
6	Lühiajaline pruunistamine ja keema ajamine.

Pliidi kasutamise praktilisi nõuandeid

- Kasutage paksu, lameda põhjaga panne, et need sobiks ideaalselt keedualaga.



- Kasutage alati panne mille diameeter on piisavalt suur, et kata pliidiplaat täielikult ning kasutada ära kogu toodetav soojus.



- Veenduge alati, et panni põhi oleks täiesti puhas ja kuiv: see tagab panni ideaalse kontakti keeduplaadiga ja plaat püsib pikemat aega efektiivsena.
- Vältige samade nõude kasutamist, mida on kasutatud gaasipõletitega: gaasipõletite poolt tekitatud soojus on võinud panni põhja kahjustada ning see ei pruugi ideaalselt keeduplaadiga kontakti saavutada.
- Ärge jätke keeduplaati sisse ilma, et sellele oleks asetatud keedunõu, kuna see võib plaati kahjustada.

Ettevaatusabinõud ja nõuanded

EE

! Seade on valmistatud kooskõlas rahvusvaheliste ohutusstandarditega. Järgnevad hoiatused on toodud ohutuse tagamiseks ning neid tuleb hoolikalt lugeda.

Üldine ohutus

- Need juhised kehtivad ainult riikides millede sümbolid on näidatud juhises ja seadmel asuval seeriaplaadil.
- Seade on mõeldud kodukasutuseks, siseruumides ja see ei sobi ettevõtte või tööstuskasutusesk.
- Seadet ei tohi paigaldada välitingimustesse, isegi kaetud aladele. Väga ohtlik on jätta seade vihma ja tormi kätte.
- Ärge puudutage seadet palja jala või niiskete ja märgade käte või jalgadega.
- **Seadet võivad kasutada ainult täiskasvanud, toidu valmistamises vastavalt juhises toodud soovitustele. Seadme muud kasutused (näiteks ruumide kütmiseks) on ebasobivad ja ohtlikud. Tootja ei kanna mingit vastutust seadme vale ja ebaotstarbeka kasutamise tagajärjel tekkinud kahjustuste eest.**
- Kasutusjuhend on mõeldud klass 1 (isoleeritud) või klass 2 - alamklass 1 (paigutatud 2 kapi vahele) seadmetele.
- **Ärge puudutage kütteelemente või ahju ukse teatud kohti, kui seade on kasutuses; need osad lähevad väga kuumaks. Hoidke lapsed seadmest eemal.**
- Veenduge, et voolujuhe ja muud elektriseadmed ei satuks kontakti ahju kuumade pindadega.
- Ventilatsiooniks ja soojuse väljutamiseks mõeldud avad ei tohi olla kaetud.
- Ärge kasutage keedualadel ebastabiilseid ja vormituid panne, see aitab vältida soovimatuid lekkeid. Juhuslike põeltuste vältimiseks keerale panni käepidemed alati pliidi keskosa suunas.
- Toidu asetamisel ahju või sealt välja võtmiseks kasutage alati pajakindaid.
- Kui seade on töös, ärge kasutage selle läheduses süttivaid vedelikke (alkohol, bensiin jne.).
- Ärge asetage süttivaid materiale alumisse hoiukasti või aju. Seadme juhuslikul sisse lülitamisel võib see põhjustada tulekahju.
- Veenduge alati, et nupud oleks asendis •, kui seaded ei kasutata.
- Seadme vooluvõgust välja võtmisel, tõmmake pistik kontaktist välja, mitte ärge sikutage jutmest.
- Ärge teostage puhastus ja hooldustöid, kui seade on elektrivõrku ühendatud.
- Kui seade läheb rikki, ei tohi mingil juhul püüda seda ise parandada. Kvalifitseerimata isikute poolt tehtud remonditööd võivad lõppeda vigastuste ja seadme suuremate kahjustustega. Helistage teenindusse.
- Ärge pange avatud ahju uksele raskeid esemeid.
- Ahju sisemised pinnad (kui võimalik) võivad minna kuumaks.

- Klaaskeraamiline pliit on vastupidav mehaanilistele löökidele, kuid need võivad kriimustada (või isegi purustada), kui löögi põjustab terva ese nagu näiteks mingi tööriist. Kui see aga jutub, tõmmakse seade vooluvõrgust välja ja võtke ühendust teenindusega.
- Kui klaaskeraamiline pind on kajustatud, lülitage seade välja, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Pidage meeles, et keedualad püsivad jätkuvalt kuumad, kuni 30 minutit peale välja lülitamist.
- Hoidke kõik sulavad esemed pliidist eemal, näiteks plastik ja alumiinium esemes või suure suhkru sisaldusega tooted. Olge eriti ettevaatlik kui kasutate sülituskilet ja fooliumi või kilepakendeid: paigutated veel kuumadele pindadele, võivad need pliiti tõsiselt kahjustada.
- Ärge pange metallesemeid (noad, lusikad, pannide kaaned jne.) pliidile, kuna need võivad minna kuumaks.\
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega või väheste teadmiste ja oskustega isikutele (k.a. lapsed) välja arvatud juhul, kui nende turvalisuse eest vastutav isik on neid piisavalt seadme kasutamise osas instrueerinud. Selliseid isikuid tuleb igal juhul juhendada isiku poolt, kes vastutab nende outuse eest või annab neile nõu enne seadme kasutamist.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.

• Kui pliita on paigaldatud alusele, võtke tarvitusele abinõud, et pliit ei kukuks aluselt alla.

Hävitamine

- Pakkematerjalide hävitamine: juhinduge kohalikest taaskasutuse eeskirjadest.

- Euroopa Direktiiv 2002/96/EÜ elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE) kinnitab, et majapidamisseadmeid ei tohi hävitada koos tavalise olmeprügiga. Kasutatud seadmed tuleb koguda eraldi, et optimeerida seadme materjalide taaskasutuskulusid ning vältida ohtu atmosfäärile ja elanikonna tervisele. Maha tõmmatud prügikasti märk on kõikidel seadmetel, et meenutada omanikele kohustust jäätmete eraldi kogumise kohta.
  Majapidamisseadmete õige hävitamise kohta saate lisainformatsiooni kohalikust omavalitsusest.

Glass ceramic hob cleaners	**Available from**
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Puhastamine ja hooldus

INDESIT

EE

Seadme välja lülitamine

Enne mistahes tööde teostamist lülitage seade välja.

Ahju puhastamine

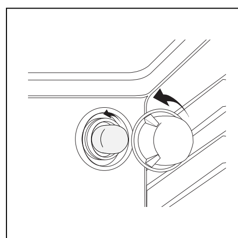
! Ärge kasutage seadme puhastamiseks auru- või suruõu puhastajaid.

- Puhastage ahjuukse klaas osa käsna ja mitteabrasiivse puhastusvahendiga, seejärel kuivatage pehme riidega. Ärge kasutage tugevaid abrasiivseid puhastusaineid või teravaid metallkraabitsaid, need võivad pindu kriimustada ja põjustada klaasi purunemise.
- Roostevaba või email kattega välispindu ja kummitihendeid tuleb puhastada nuustikuga, mis on kastetud sooja seebivette. Raskete plekkide eemaldamiseks kasutage spetsiaalseid tooteid. Peale puhastamist loputage ja kuivatage. Ärge kasuatage abrasiivseid pulbreid või korrodeerivaid vahendeid.
- Ahju sisemust tuleb puhastada peale iga kasutust, kuni see on veel leige. Kasutage kuuma vett ja pesuainet, loputage ka kuivatage pehme riidega. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid.
- Lisatarvikuid võib pesta sarnaselt tavalistele toidunõudele ning need on nõudepesumasina kindlad.
- Mustus ja rasv tuleb eemaldada kontrollpaneelilt mitteabrasiivse nuustiku või pehme riidega.
- Roostevabale terasele võivad jääda märgid pindadele jäänud veest või abrasiivsest puhastusainest, mis sisaldab fosforit. Soovitame teraspindu korralikult loputada ja kuivatada.

Ahjutihendite ülevaatamine

Kontrollige ukse ümber asuvaid tihendeid regulaarselt. Kui tihendid on kahjustatud, võtke ühendust lähima edasimüüjaga. Soovitame aju mitte kasutada, kuni tihendid on vahetatud.

Ahju valgustipirni vahetamine



1. Pärast ahju eemaldamist vooluvõrgust eemaldae pirni klaasist kate (vaadake joonist).
2. Keerake pirn lahti ja asendage uue samaväärse pirniga: pinge 230 V, võimsus 25 W, kate E 14.
3. Pange tagasi kate ja ühendage ahi vooluvõrguga.

! Ärge kasutage ahju valgustust ruumide valgustamiseks.
! Ärge kasutage kvalifitseerimata spetsialistide abi.

oidke järgnev informatsioon käepärast:

- Tekkinud probleemi iseloom.
- Seadme mudel.
- Seeria number (S/N).

Nimetatud informatsioon on leitav seadmel asuvalt andmeplaadilt.

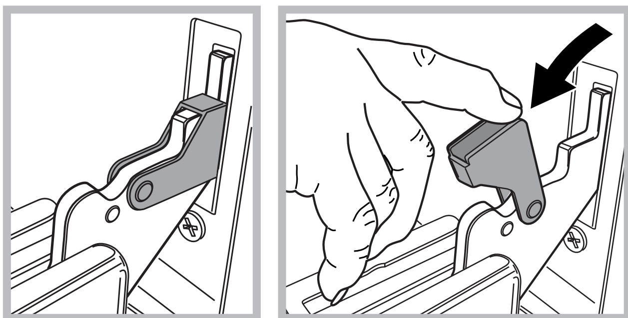
Austame ja hoiame loodust

- GRILL ja GRATÄÄN režiimide kasutamise ajal hoidke ahju uks alati kinni: Sellega tagate paremad tulemused ja säästate energiat (ligikaudu 10%).
- Kui vähegi võimalik, vältige ahju eelsoojendamist ja püüdke see alati eelnevalt täita. Avage ust nii vähe kui võimalik, sest iga avamisega kaasneb soojuskadu. Energia märkimisväärseks säästmiseks lülitage ahi umbes 5 kuni 10 minutit enne planeeritud küpsetamise aja lõppu ja kasutage toidu valmimiseks ahju jääksoojust.
- Hoidke tihendid puhtad ja korras, et vältida soojuse kadu ukse kaudu
- Kui teil on kahetariifne elektrileping, aitab viitega keetmine säästa elektrit, käivitades pliidi töö majanduslikult soodsamal ajaperioodil.
- Kasutage ära oma pliidiplaatide jääksoojust lülitades malmist pliidiplaadid 10 minutit enne planeeritud toiduvalmistamise aja lõppu ja keraamilised plaadid 5 minutit enne planeeritud toiduvalmistamise aja lõppu.
- Poti või panni põhi peab täielikult katma pliidiplaadi. Kui see on väiksem, raisatakse väärtuslikku energiat ning pottidest ülekeevad toiduained jätavad pliidile jäljed, mille eemaldamine võib osutuda raskeks.
- Valmistage toitu kaanega suletud pottides ja pannides ja kasutage nii vähe vett, kui võimalik. Toidu valmistamine katmatta pottides, kulutab oluliselt enam energiat
- Kasutage täiesti lameda põhjaga potte ja panne
- Kui keedate pika valmimisajaga roogasid, on mõistlik kasutada survekeetlit, mis on kaks korda kiirem ja säästab kolmandiku energiat.

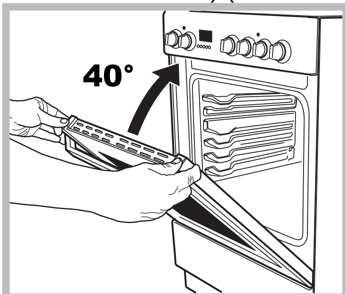
EE

Ahju ukse eemaldamine ja paigaldamine:

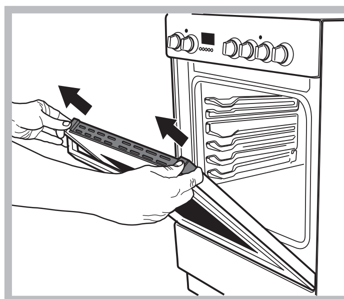
1. Avage uks
2. Keerake ukse hingede klambrid täielikult tagasi (vaadake fotot)
3. Sulgege uks kuni klambrite sulgumiseni (uks jääb



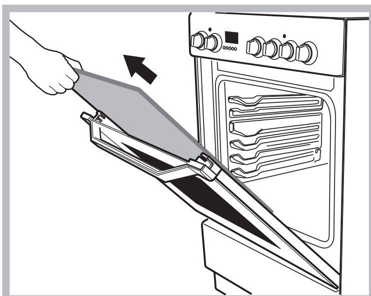
umbes 40° avatuks) (vaadake fotot)



4. Vajutage kahte nuppu ülemisel profiilil ja eemaldage profiil (vaadake fotot)



5. Eemaldage klaas ja puhastage vastavalt peatükis „Puhastamine ja hooldus" kirjeldatule.

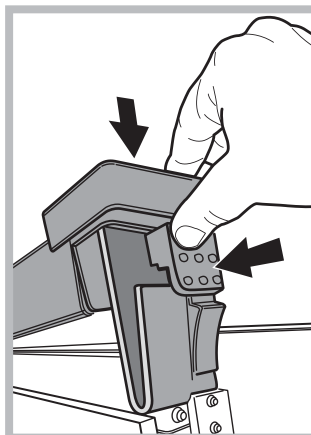


6. Pange klaas tagasi.

HOIATUS! Eemaldatud ukseklaasiga ei tohi ahju kasutada!

HOIATUS! Ukse sisemise klaasi tagasi panemiseks sisestage klaas korrektselt, selliselt et paneelile kirjutatud tekst ei oleks pööratud ja oleks kergesti loetav.

7. Pange tagasi profiil, korrektse paigutuse korral kostub klikk.
8. Avage uks täielikult
9. Sulgege toed (vaadake fotot).



10. Nüüd saab ukse täielikult sulgeda ja seda saab tavaliselt kasutada.

Ahju puhastamine auruga

Seda puhastusmeetodi soovitatakse peale väga rasvaste toitude valmistamist.

Selle puhastusega saate eemaldada ahju seintele kogunenud mustuse auru abil, mis tekitatakse ahju sisemuses.

! Oluline! Enne aurupuhastuse alustamist:
-Eemaldage aju põhjast kõik toidujäägid ja rasv.
- Eemaldage kõik ahjutarvikud (restid ja tilgapann).

Teostage järgmised toimingud vastavalt alltoodule:
1. valage 300ml vett ahju küpsetusplaadile ja asetage see alumisele restile. Mudelitel millel tilgapann puudub, kasutage küpsetuspaberit ja asetage see alumisele restile grillile;
2. valige funktsioon **Режим ФУРНА ОТДОЛУ:** ja seadke temperatuur 100 ° C;
3. hoidke seda ahjus 15 minutit;
4. lülitage ahi välja;
5. Kui ahi on jahtunud, avage uks et lõpetada puhastamine vee ja niiskeriidega;
6. peale puastamist eemaldage ahju sisemusest kõik vee jäägid

Kui aurupuhastus on tehtud, pärast eriti rasvaste toitude valmistamist või kui mustust on raske eemaldada, võib osutuda vajalikuks puhastamise lõpetamine harilikul meetodil, mida on kirjeldatud eelmises peatükis.

Montavimas

INDESIT

LT

! Prieš naudodami prietaisą įdėmiai perskaitykite instrukciją. Joje pateikta svarbi informacija apie prietaiso montavimą ir valdymą.

! Pasidėkite šią instrukciją, kad galėtumėte pasinaudoti ja ateityje. Įsitikinkite, kad instrukcija yra pridėta prie prietaiso, jei jis parduodamas, atiduodamas ar perkeliamas.

! Prietaisą turi montuoti kvalifikuotas specialistas pagal pateiktas instrukcijas.

! Visi reikalingi taisymai ar priežiūra turi būti atliekama viryklę atjungus nuo elektros tinklo.

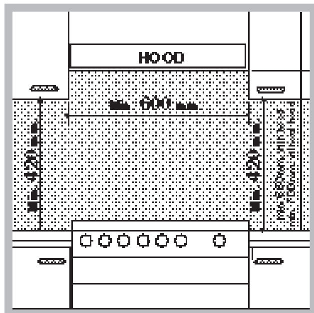
Statymas ir lygiavimas

! Prietaisą galima lygiuoti su spintelėmis, kurios nėra aukštesnės už viryklės paviršių.

! Įsitikinkite, kad su prietaiso galine puse besiliečianti siena yra pagaminta iš nedegios, karščiui atsparios medžiagos (T 90 °C).

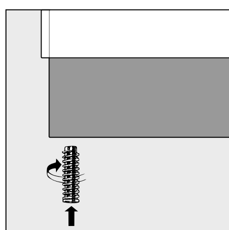
Norėdami sumontuoti prietaisą taisyklingai:

- statykite jį virtuvėje, valgomajame ar svetainėje-miegamajame (ne vonioje);
- jei viryklės viršus yra aukščiau už spinteles, prietaisas turi būti sumontuotas mažiausiai 600 mm atstumu nuo jų;

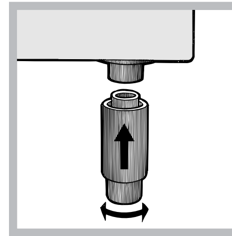


- jei viryklė įmontuota žemiau sieninių spintelių, šonuose ir viršuje turi būti bent 420 mm tarpas. Atstumas turi būti padidintas iki 700 mm, jei spintelių sienelės yra degios (žr. iliustracijoje).
- Nekabinkite užuolaidų už viryklės ar mažesniu nei 200 mm atstumu nuo jos sienelių.
- Bet kokie gaubtai turi būti sumontuoti pagal instrukcijas, išvardytas valdymo vadove.

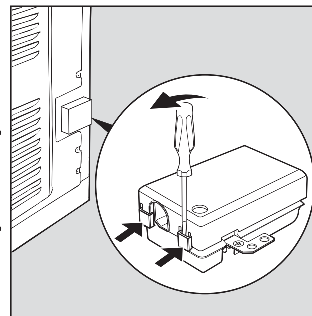
Lygiavimas



Jei reikia prietaisą sulygiuoti, prisukite reguliuojamas kojeles viryklės korpuso kampuose (žr. iliustracijoje).
Kojeles* įstatykite į vietas apatinėje viryklės korpuso dalyje.



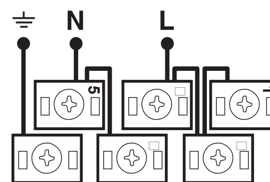
Elektros jungtis



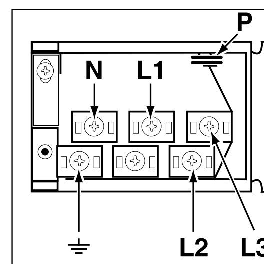
Maitinimo kabelio montavimas
Norėdami atidaryti įvado skydelį:
- įstatykite atsuktuvą į šonines įvado skydelio žymas;
- traukite dangtelį, kad jį atidarytumėte.

Norėdami sumontuoti kabelį, laikykitės šių nurodymų:
•atlaisvinkite kabelio veržiklį ir laidų kontaktinius varžtus.
! Trumpiklių gamyklinė nuostata yra 230 V vienfazė jungtis (žr. iliustracijoje).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

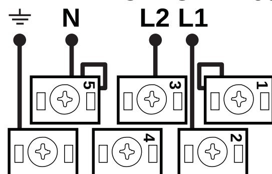


- Sutvarkykite elektros jungtis kaip parodyta iliustracijose, naudokite du trumpiklius, esančius dėžutės viduje (žr. iliustracijoje – pažymėtas „P“).

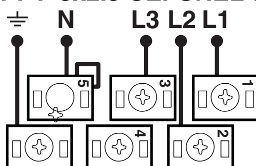


* Galima tik tam tikruose modeliuose.

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Apsaugokite maitinimo kabelį pritvirtindami kabelio veržiklį ir tada uždėkite dangtelį atgal.

Maitinimo kabelio įjungimas į elektros tinklą
Sumontuokite standartizuotą kištuką, atitinkantį apkrovą, kuri nurodyta ant prietaiso duomenų lentelės (žr. Techninių duomenų lentelę).
Prietaisą reikia jungti tiesiogiai prie maitinimo tinklo, tarp prietaiso ir maitinimo tinklo sumontavus abu kontaktus atjungiantį jungiklį, kurio tarpas ne mažesnis nei 3 mm. Jungiklis turi būti tinkamas nurodytai apkrovai ir atitikti galiojančias elektros įrangos nuostatas (jungiklis neturi pertraukti įžeminimo laido). Maitinimo kabelis turi būti tokioje vietoje, kad nė vienas jo taškas nebūtų veikiamas aukštesnės nei 50 °C temperatūros.

Prieš jungdami kištuką į maitinimo tinklą įsitikinkite, kad:
- prietaisas yra įžemintas ir kištukas yra tinkamas;
- elektros lizdas gali atlaikyti maksimalią prietaiso galią, kuri nurodyta duomenų plokštelėje;
- įtampa atitinka duomenų plokštelėje nurodytas vertes;
- elektros lizdas suderinamas su prietaiso kištuku. jei lizdas yra nesuderinamas su kištuku, kreipkitės į įgaliotąjį meistrą, kad jį pakeistų. Nenaudokite šakotuvų ar ilginimo laido.

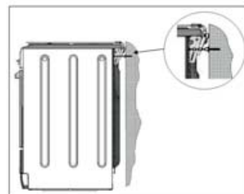
! Kai prietaisas sumontuojamas, maitinimo kabelis ir elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiami.

! Kabelis neturi būti sulenktas arba suspaustas.

! Kabelis turi būti reguliariai tikrinamas ir jį keisti gali tik įgalioti meistrai.

! Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei šių saugos priemonių nebus laikomasi.

Saugos grandinė



! Siekiant išvengti atsitiktinio prietaiso pasvirimo, pavyzdžiui, vaikui užlipus ant orkaitės durelių, pridedama saugos grandinė TURI būti sumontuota!
Viryklė pritvirtinama saugos grandine, kuri turi būti pritaisoma įsriegiant varžtą (nepridedamas su viryklė) į už prietaiso esančią sieną, tame pačiame aukštyje kaip grandine prijungtas prietaisas. Pasirinkite varžtą ir varžto kaištį pagal medžiagos, esančios sienoje už prietaiso, tipą. Jei varžto galvutės skersmuo mažesnis nei 9 mm, turi būti naudojama poveržlė. Betoninėms sienoms reikia bent 8 mm skersmens ir 60 mm ilgio varžto.
Įsitikinkite, kad grandinė yra pritvirtinta prie galinės viryklės sienelės ir prie sienos, kaip parodyta iliustracijoje, kad po įdiegimo yra ji būtų įtempta ir lygiagreti su grindų paviršiumi.

CHARAKTERISTIKŲ LENTELĖ	
Orkaitės matmenys (AxPxG)	32,4x43,5x41,3cm
Tūris	59l
Naudinga orkaitės erdvė	plotis 42 cm gylis 44 cm aukštis 8,5 cm
Įtampa ir dažnis	žr. duomenų plokštelę
Keraminė kaitlentė Priekinė kairioji kaitvietė Galinė kairioji kaitvietė Galinė dešinioji kaitvietė Priekinė dešinioji kaitvietė Maksimalios keraminės kaitlentės sąnaudos	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
„ENERGY LABEL“ ir „ECODESIGN“	ES direktyva Nr. 65/2014, integruojanti direktyvą Nr. 2010/30/ES. ES direktyva Nr. 66/2014, integruojanti direktyvą 2009/125/ES. Reglamentas EN 60350-1, Reglamentas EN 50564 Reglamentas EN 60350-2, Energijos sąnaudos įprastu konvekciniu kaitinimo režimu: Tradicinis režimas Deklaruotos energijos sąnaudos priverstinės konvekcijos kaitinimo režimu: kepimas.
CE	Šis prietaisas atitinka šias Europos ekonominės bendrijos direktyvas: 2006/95/EB, data 2006-12-12 (žemosios įtampos) ir vėlesni papildymai – 2004/108/EB, data 2004-12-15 (elektromagnetinis suderinamumas) ir vėlesni papildymai – 93/68/EEB, data 1993-07-22 ir vėlesni papildymai. 2002/96/EB 1275/2008 (budėjimo / išjungtas režimas)

Pradžia ir naudojimas

INDESIT

LT

! Pirmą kartą naudodami prietaisą įkaitinkite tuščią uždarytą orkaitę iki maksimumo bent pusvalandžiui. Prieš išjungdami ir atidarydami orkaitę įsitikinkite, kad patalpa yra gerai vėdinama. Prietaisas gali skleisti šiek tiek nemalonų kvapą, kurį sukelia gamybos procese naudojamų apsauginių medžiagų degimas.
! Prieš naudodami prietaisą, pašalinkite visas plastikines plėveles nuo abiejų prietaiso pusių.
! Nedėkite objektų tiesiai ant orkaitės dugno; taip išvengsite pavojaus, kad emalės danga bus pažeista.

Orkaitės lemputė

Lemputė įsijungia pasukus PASIRINKIMO rankenėlę į bet kurią padėtį, išskyrus „0“. Ji šviečia tol, kol orkaitė veikia. Rankenėle nustačius , šviesa įjungiama, nors kaitinimo elementai neveikia.

Gaminimo režimai

! Visais gaminimo režimais temperatūrą galima nustatyti nuo 60 °C iki maksimumo, išskyrus šiuos režimus:

- **GRILIS (rekomenduojama nustatyti tik maksimalią temperatūrą)**
- **APKEPĖLĖ (rekomenduojama nevir□yti 200 °C).**

Tradicinis režimas

Šils viršutiniai ir apatiniai kaitinimo elementai. Naudojantis tradiciniu režimu, geriausia naudoti tik vienas kepimo groteles. Jei bus naudojama daugiau, karštis gali pasiskirstyti netolygiai.

Kepimo režimas

Įjungiamas galinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, taip užtikrinant subtilų ir tolygų karščio pasiskirstymą visoje orkaitėje. Šis režimas idealus kepant temperatūrai jautrų maistą (pavyzdžiui, kepinius, kurie turi iškilti) ir pyragaičiams, kepamiems 3 lentynose vienu metu.

SPARČIOJO GAMINIMO režimas

Įjungiami kaitinimo elementai ir ventiliatorius, užtikrinamas nuoseklų ir tolygų šilumos paskirstymą visoje orkaitėje. Gaminant šiuo režimu, orkaitės nereikia įkaitinti iš anksto. Šiuo režimu tinka greitai gaminti fasuotą (šaldytą ar termiškai apdorotą) maistą. Geriausių rezultatų pasieksite naudodami tik vienas groteles.

KELETO GAMINIŲ režimas

Įjungiami visi kaitinimo elementai (viršaus, apačios, šoniniai) ir ventiliatorius. Karštis visoje orkaitėje išlieka pastovus, maistas kepa ir skrunda vienodai. Daugiausiai dvejos grotelės gali būti naudojami tuo pačiu metu.

PICOS režimas

Įjungiami šoniniai, apatiniai kaitinimo elementai ir ventiliatorius. Šis derinys greitai ir kaitriai įkaitina orkaitę, ypač iš apačioje esančio elemento. Jei naudojate daugiau nei vienas groteles, įpusėjus kepimui pakeiskite patiekalų padėtį.

LT

GRILIO režimas

Įsijungs centrinė viršutinio kaitinimo elemento dalis. Aukšta ir tiesioginė grilio temperatūra rekomenduojama maisto produktams, kuriems reikia aukštos paviršiaus temperatūros (veršienos ir jautienos kepsniai, filė kepsniai ir antrekotai). Šis gaminimo režimas naudoja ribotą energijos kiekį ir idealiai tinka kepti mažiems patiekalams. Maistą dėkite į grotelių centrą, padėtas kampuose jis gali neiškepti tinkamai.

APKEPĖLĖS režimas

Įjungiami viršutiniai kaitinimo elementai ir grilis (jei yra) ir veikia ventiliatorius. Šios funkcijos padidina vienakryptę šiluminę spinduliuotę, kurią sukuria kaitinimo elementai ir oro cirkuliacija, padidinantys kepimo orkaitėje efektyvumą. Tai apsaugo maistą nuo paviršiaus degimo ir leidžia šilumai įsiskverbti tiesiai į maistą.

! GRILIO ir APKEPĖLĖS gaminimo režimai turi būti įjungiami uždarius orkaitės dureles.

ATŠILDYMO režimas

Orkaitės apačioje esantis ventiliatorius priverčia oro kambario temperatūros orą cirkuliuoti aplink maistą. Šis režimas rekomenduojamas atšildant visų rūšių maistą, bet ypač tinka švelniam maistui, kuriam nereikia karščio, pvz.: ledams, kremams ar pudingams, vaisių pyragams. Naudojant ventiliatorių, atitirpinimo laikas sutrumpinamas perpus. Tuo atveju, kai atitirpinama mėsa, žuvis ar duona, galima pagreitinti procesą naudojant „Keleto gaminių" režimą ir nustatant 80–100 °C temperatūrą.

APATINĖS VENTILIACIJOS režimas

Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas ir ventiliatorius, leidžiantis karščiui pasiskirstyti po visą orkaitę. Ši kombinacija tinka lengvai pagaminti daržovėms ir žuviai.

APATINIS režimas:

Įjungiamas apatinis kaitinimo elementas. Jis rekomenduojamas gaminti patiekalams (kepimo formelėse), kurių paviršius apskrudęs, bet reikia iškepti vidų arba desertams, padengtiems vaisiais ar džemu, kurie turi įgyti tinkamą paviršiaus spalvą. Pažymėtina, kad šioms funkcijoms nereikia maksimalios orkaitės temperatūros (250 °C) ir šis režimas nerekomenduojamas maistui, kuris pagamintas naudojant šias nuostatas, nebent kepate pyragus (kuriuos reikia kepti 180 °C ar mažesnėje temperatūroje).

Praktiniai patarimai gaminimui

! Gamindami GRILIO režimu, įdėkite skardą į 1 padėtį, kad surinktumėte likučius (riebalus ir / ar taukus).

GRILIS

- Įdėkite groteles į 3 ar 4 padėtį. Padėkite maistą ant grotelių centro.
- Rekomenduojama nustatyti maksimalią temperatūrą. Viršutinis kaitinimo elementas reguliuojamas termostatu ir gali neveikti nuolat.

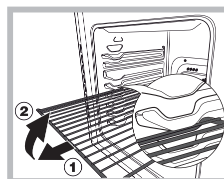
PICA

- Naudokite lengvą aliumininę picos skardą. Padėkite ant pridėtų grotelių.
  Jei norite traškios plutelės, nenaudokite varvalų skardos, nes ji trukdo plutai susidaryti ir padidina bendrą kepimo laiką.
- Jei ant picos dėjote daug ingredientų, rekomenduojama mocarelos sūrį uždėti įpusėjus kepimui.

Gaminimo laikmačio naudojimas*

1. Norėdami nustatyti signalą, pasukite GAMINIMO LAIKMAČIO rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę beveik pilną apsisukimą.
2. Pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę ir nustatykite norimą laiką: suderinkite minutes, rodomas GAMINIMO LAIKMATYJE ir valdymo skydelio indikatoriuje.
3. Prabėgus nustatytam laikui, signalas pradės skambėti ir orkaitė išsijungs.
4. Kai orkaitė išjungta, gaminimo laikmatis gali būti naudojamas kaip įprastas laikmatis.

! Norėdami naudoti orkaitę rankiniu būdu, kitaip tariant, kai jūs nenorite naudoti gaminimo pabaigos laikmačio, sukite GAMINIMO LAIKMAČIO rankenėlę tol, kol ji pasiekia simbolį.



ĮSPĖJIMAS! Orkaitė yra su grotelių stabdymo sistema, kuri neleidžia joms iškristi iš orkaitės. (1)
Kaip parodyta iliustracijoje, norėdami visiškai jas išimti tiesiog kilstelkite groteles, laikydami už priekinės dalies ir traukite (2).

Gaminimo orkaitėje patarimų lentelė

LT

Gaminimo režimai	Maistas	Svoris (kg)	Grotelių padėtis	Pašildymo trukmė (minutėmis)	Rekomenduojama temperatūra	Gaminimo trukmė (minutėmis)
Tradicinė orkaitė	Antis	1	3	15	200	65-75
	Kepta veršiena ar jautiena	1	3	15	200	70-75
	Kiaulienos kepsnys	1	3	15	200	70-80
	Sausainiai (trapi tešla)	-	3	15	180	15-20
	Trapūs pyragaičiai	1	3	15	180	30-35
Kepimo režimas	Trapūs pyragaičiai	0.5	3	15	180	20-30
	Vaisiniai pyragai	1	1 ir 2	15	180	40-45
	Slyvų pyragas	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvitas	0.5	3	15	160	25-30
	Įdaryti lietiniai (2 lentynose)	1.2	1 ir 2	15	200	30-35
	Nedideli pyragaičiai (2 lentynose)	0.6	1 ir 2	15	190	20-25
	Sūrio traškučiai (2 lentynose)	0.4	1 ir 2	15	210	15-20
	Traškučiai su grietinėle (3 lentynose)	0.7	1 ir 3 ir 5	15	180	20-25
	Sausainiai (3 lentynose)	0.7	1 ir 3 ir 5	15	180	20-25
	Morengai (3 lentynose)	0.5	1 ir 3 ir 5	15	90	180
Greitas gaminimas	**Šaldytas maistas**					
	Pica	0.3	2	-	250	12
	Cukinijų ir krevečių pyragas	0.4	2	-	200	20
	Kaimiškas špinatų pyragas	0.5	2	-	220	30-35
	Likučiai	0.3	2	-	200	25
	Lakštiniai	0.5	2	-	200	35
	Auksiniai ritinėliai	0.4	2	-	180	25-30
	Vištienos gabaliukai	0.4	2	-	220	15-20
	Pusgaminiai					
	Skrudinti vištienos sparneliai	0.4	2	-	200	20-25
	Šviežias maistas					
	Sausainiai (trapi tešla)	0.3	2	-	200	15-18
	Slyvų pyragas	0.6	2	-	180	45
	Sūrio traškučiai	0.2	2	-	210	10-12
Kelių patiekalų gaminimas	Pica (2 lentynose)	1	2 ir 4	15	230	15-20
	Lakštiniai	1	3	10	180	30-35
	Aviena	1	2	10	180	40-45
	Keptas viščiukas su bulvėmis	1+1	2 ir 4	15	200	60-70
	Skumbrė	1	2	10	180	30-35
	Slyvų pyragas	1	2	10	170	40-50
	Traškučiai su grietinėle (2 lentynose)	0.5	2 ir 4	10	190	20-25
	Sausainiai (2 lentynose)	0.5	2 ir 4	10	180	10-15
	Biskvitas (1 lentynoje)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvitas (2 lentynose)	1	2 ir 4	10	170	20-25
	Pikantiški pyragai	1.5	3	15	200	25-30
Picos režimas	Pica	0.5	3	15	220	15-20
	Kepta veršiena ar jautiena	1	2	10	220	25-30
	Vištiena	1	2 ir 3	10	180	60-70
Kepsniai ant grotelių	Jūros liežuviai ir sepijos	0.7	4	-	Max	10-12
	Aštuonkojų ir krevečių kebabai	0.6	4	-	Max	8-10
	Sepijos	0.6	4	-	Max	10-15
	Menkės filė	0.8	4	-	Max	10-15
	Keptos daržovės	0.4	3 ir 4	-	Max	15-20
	Veršienos kepsnys	0.8	4	-	Max	15-20
	Dešrelės	0.6	4	-	Max	15-20
	Mėsainiai	0.6	4	-	Max	10-12
	Skumbrės	1	4	-	Max	15-20
	Kepti sumuštiniai (arba skrudinta duona)	4 ir 6	4	-	Max	3-5
Apkepas	Ant grotelių keptas viščiukas	1.5	2	10	200	55-60
	Sepijos	1.5	2	10	200	30-35
Ventiliuojama iš apačios	Karšis	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Menkės filė	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Jūros ešerys folijoje	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Daržovių mišinys (troškinio tipo)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Gerai iškeptos daržovės	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Apačia	Tobulesnis virimo					

Kaitlentės naudojimas

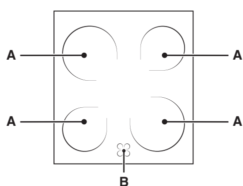
LT

! Ant tarpiklių naudojami klijai palieka tepalų pėdsakus ant stiklo. Prieš naudojantis prietaisu rekomenduojama juos pašalinti specialiais neabrazyviniais valymo produktais. Per pirmąsias kelias valandas po naudojimo gali sklisti gumos kvapas, kuris išnyks labai greitai.

Kaitinimo sričių įjungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti kaitinimo sritį, pasukite atitinkamą rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę.
Norėdami vėl išjungti, pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki padėties „0“.
Jei KAITINIMO SRITIES indikatoriaus lemputė dega, tai rodo, kad bent viena kaitinimo sritis yra įjungta.

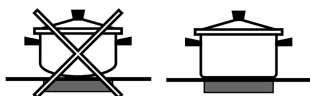
Kaitinimo sritys



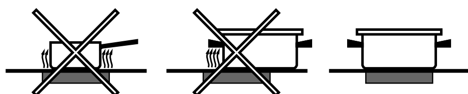
Viryklė yra su elektriniais kaitinimo elementais. Kai jie naudojami, išvardinti elementai paraudonuoja.
A. Kaitinimo sritys su žiediniais kaitinimo elementais.
B. Likutinės šilumos indikatorius: jis šviečia, kai atitinkamos kaitvietės temperatūra yra didesnė nei 60 °C, net tada, kai šildymo elementas išjungtas, tačiau vis dar karštas.

Praktiniai patarimai naudojant kaitvietę

- Naudokite keptuves storu, plokščiu dugnu ir įsitikinkite, kad jos tiksliai atitinka kaitinimo sritį.



- Visuomet naudokite keptuves, kurių skersmuo pakankamai didelis, kad visiškai uždengtų kaitvietę, taip panaudosite visą išskiriamą karštį.



- Visuomet patikrinkite, ar keptuvės pagrindas visiškai švarus ir sausas: tai užtikrins, kad keptuvė gerai priglustų prie kaitinimo srities ir kad tiek keptuvės, tiek kaitlentė ilgiau tarnautų.
- Stenkitės nenaudoti indų, kuriuos naudojate ant durinių degiklių: dėl dujinių degiklių karščio koncentracijos keptuvės pagrindas gali deformuotis, todėl jis tinkamai nepriglus prie paviršiaus.
- Niekuomet nepalikite įjungtos kaitinimo srities, nepastatę ant jos keptuvės, taip galite sugadinti sritį.

Kaitinimo elementų aprašymas

Apvalūs žiedinio kaitinimo elementai paraudonuoja praėjus 10–20 sekundžių nuo įjungimo.
Be įprastų žiedinių kaitinimo elementų privalumų naudinga tai, kad apvalūs žiedinio kaitinimo šildymo elementai garantuoja tolygų šilumos pasiskirstymą.
Žiedinio kaitinimo elementai pradeda skleisti daug šilumos ir šviesos vos juos įjungus, siūlo šiuos praktinius privalumus:
· greitas kaitimas (lyginant su dujų degikliu);
· greitas atvėsimas;
· vienoda viso paviršiaus temperatūra (dėl žiedinių kaitinimo elementų).

Nuostata	Įprasta arba sparčioji kaitvietė
0	Išjungta
1	Daržovių, žuvies kepimas
2	Bulvių virimas (garuose), sriubos, avinžirniai, pupelės
3	Didelio maisto kiekio tolesnis gaminimas, daržovių sriuba
4	Kepimas (vidutinis intensyvumas)
5	Kepimas (didesnis nei vidutinis intensyvumas)
6	Skrudinimas ir greitas užvirinimas

Perspėjimai ir patarimai

INDESIT

LT

! Prietaisas buvo sukurtas ir pagamintas laikantis tarptautinių saugos standartų. Šie įspėjimai pateikiami saugos sumetimais ir juos reikia atidžiai perskaityti.

Bendroji sauga

- Šie nurodymai galioja tik šalims, kurių simboliai yra vadove ir serijos numerio ženkle, esančiame ant prietaiso.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose, jis neskirtas pramoniniams ar komerciniams tikslams.
- Prietaiso negalima montuoti lauke, net apdengtose vietose. Labai pavojinga palikti prietaisą neapsaugotą nuo lietaus ir audrų.
- Nelieskite prietaiso basomis kojomis ar šlapiomis arba drėgnomis rankomis ir kojomis.
- **Prietaisą turi naudoti suaugusieji ir tik maisto ruošimui, laikantis šiame vadove nurodytų instrukcijų. Bet koks kitas prietaiso panaudojimas (pvz., kambario šildymui) yra netinkamas ir pavojingas. Gamintojas negali būti laikomas atsakingas už žalą, atsiradusią dėl netinkamo, neteisingo ir neracionalaus prietaiso naudojimo.**
- Naudojimo instrukcija pridedama prie 1 klasės (izoliuotų) arba 2 klasės – 1 poklasio (įstatomų nišoje tarp 2 spintelių) prietaisų.
- **Nelieskite kaitinimo elementų ar tam tikrų orkaitės durelių dalių, kai prietaisas naudojamas; šios dalys labai įkaista. Vaikai turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso.**
- Įsitikinkite, kad maitinimo kabeliai ir kiti elektros prietaisai nesiliečia su karštomis orkaitės dalimis.
- Pasirūpinkite, kad angos, skirtos ventiliacijai ir šilumos sklaidos angos nebūtų uždengtos.
- Nenaudokite nestabilių arba deformuotų keptuvių ant kaitviečių, taip išvengsite atsitiktinio išsiliejimo. Įsitikinkite, kad keptuvės rankenos pasuktos link viryklės centro, siekiant išvengti atsitiktinių nudegimų.
- Visada naudokite orkaitės pirštines, kai dedate indus į orkaitę arba kai juos išimate.
- Nenaudokite degių skysčių (alkoholio, benzino, ir t. t.) šalia prietaiso, kol jis naudojamas.
- Nedėkite degių medžiagų į apatinę dėtuvę ar į pačią orkaitę Jei prietaisas netyčia būtų įjungtas, jis gali užsidegti.
- Visada įsitikinkite, kad rankenėlės yra • padėtyje, kai prietaisas nenaudojamas.
- Išjungiant prietaisą iš elektros lizdo, visada traukite kištuką; netraukite už laido.
- Niekada nebandykite atlikti valymo ar priežiūros darbų neišjungę prietaiso iš elektros tinklo.
- Jeigu prietaisas sugenda, jokiu būdu nemėginkite suremontuoti patys. Jei remontuos nekvalifikuoti asmenys, jie gali susižaloti arba dar labiau sugadinti prietaisą. Susisiekite su technine pagalba.
- Nedėkite sunkių daiktų ant atidarytų orkaitės durelių.
- Vidiniai skyriaus paviršiai (jei yra) gali įkaisti.

- Stiklo keramikos kaitlentė yra atspari mechaniniams smūgiams, tačiau ji gali įtrūkti (ar net sulūžti), jei trenksite aštriu daiktu ar įrankiu. Jei taip atsitinka, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir skubiai kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
- jei paviršius suskilinėjęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
- Atminkite, kad kaitvietės išliks gana karštos bent trisdešimt minučių po to, kai buvo išjungtos.
- Objektus, kurie gali lydytis nuo karščio, pavyzdžiui, plastikinius ir aliumininius daiktus arba produktus, kuriuose daug cukraus, laikykite toliau nuo kaitlentės. Būkite ypač atsargūs, kai naudojate plastikinės plėveles ir aliuminio foliją arba pakuotės: jei paviršius yra dar karštas, jos gali sukelti rimtą žalą kaitlentei.
- Nedėkite metalinių daiktų (peilių, šaukštų, keptuvių dangčių ir pan.) ant viryklės, nes jie gali įkaisti.
- Prietaisas neskirtas naudoti mažesnių fizinių, sensorinių ar protinių gebėjimų, nepatyrusiems ar neturintiems reikiamų žinių žmonėms (įskaitant vaikus). Šiuos asmenis turėtų bent jau prižiūrėti asmuo, kuris prisiima atsakomybę už jų saugumą ar duotų preliminarius nurodymus, susijusius su prietaiso valdymu.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu.

- Jei viryklė yra ant pakylos, imkitės visų būtinų atsargumo priemonių, kad ji savaime nepradėtų slysti nuo pakylos.

Išmetimas

- Kai išmetate pakavimo medžiagas: laikykitės vietinių teisės aktų, kad pakuotę būtų galima naudoti pakartotinai.

- Europos direktyvoje 2002/96/EB dėl elektrinių ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE) reikalaujama, kad seni buitiniai elektros prietaisai neturi būti šalinami į įprastą nerūšiuotų atliekų srautą. Seni prietaisai turi būti priduodami atskirai, siekiant optimizuoti juose esančių medžiagų naudojimą ir perdirbimą bei sumažinti poveikį žmonių sveikatai ir aplinkai. Perbrauktos šiukšliadėžės ant ratukų ženklas primena, įsipareigojimus, susijusius su atskirų atliekų surinkimu.
  Dėl papildomos informacijos, susijusios su tinkamu buitinių prietaisų šalinimu, savininkai gali kreiptis į viešųjų paslaugų tiekėją arba vietinį prekybos atstovą

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Priežiūra

LT

Prietaiso išjungimas

Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami bet kokius darbus su juo.

Orkaitės valymas

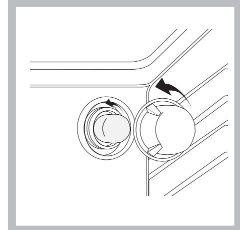
! Nevalykite prietaiso gariniais ar slėginiais valymo įrenginiais.

- **Nuvalykite stiklinę durelių dalį naudodami kempinę ir neabrazyvinius valymo produktus, tada kruopščiai nusausinkite minkštu audeklu. Nenaudokite šiurkščių, abrazyvinių medžiagų arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių ir sukelti stiklo įtrūkimą.**
- **Nerūdijančiu plienu arba emaliu dengtos išorės dalys ir guminiai sandarikliai gali būti valomi kempine, mirkoma šiltame vandenyje su neutraliu muilu. Naudokite specializuotas prekes, dideliems nešvarumams šalinti. Po valymo išskalaukite ir nusausinkite. Nenaudokite abrazyvinių miltelių arba koroziją sukeliančių medžiagų.**
- **Idealiu atveju orkaitės vidus turėtų būti valomas po kiekvieno naudojimo, kol ji vis dar šiltas. Naudokite karštą vandenį ir ploviklį, tada gerai išskalaukite ir nusausinkite minkštu audeklu. Nenaudokite abrazyvinių produktų.**
- **Priedai gali būti plaunami kaip kasdieniai indai, juos saugu plauti indaplovėje.**
- **Purvą ir riebalus reikia pašalinti nuo skydelio naudojant nešiurkščią kempinėlę arba minkštą audeklą.**
- **Ant nerūdijančio plieno dalių gali likti žymių nuo kieto vandens, jei ilgą laiką jo buvo ant paviršiaus, arba agresyvių ploviklių, kurių sudėtyje yra fosforo. Rekomenduojama plieno paviršius nuplauti ir kruopščiai nusausinti.**

Orkaitės tarpiklių tikrinimas

Reguliariai tikrinkite orkaitės tarpiklius. Jeigu tarpikliai pažeisti, kreipkitės į artimiausią garantinio aptarnavimo centrą. Rekomenduojama nenaudoti orkaitės, kol tarpikliai nebus pakeisti.

Orkaitės lemputės keitimas



1. Atjungus orkaitę iš elektros tinklo, nuimkite stiklinį gaubtą, dengiantį lemputės lizdą (žr. iliustraciją).
2. Išsukite lemputę ir ją pakeiskite panašia: įtampa 230 V, galingumas 25 W, cokolis E 14.
3. Uždėkite dangtelį ir prijunkite orkaitę prie elektros tinklo.

! Nenaudokite orkaitės lemputės aplinkos apšvietimui.

Techninė pagalba

! Niekada nesinaudokite neįgaliotų meistrų paslaugomis.

Prašome pateikti tokią informaciją:

- Kilusios problemos tipas.
- Prietaiso modelis (Mod.).
- Serijos numeris (S/N).

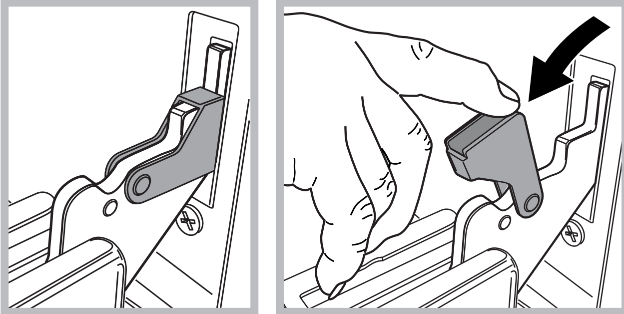
Pastaruosius du informacijos punktus galima rasti duomenų lentelėje, esančioje ant prietaiso.

Gerbkite ir saugokite aplinką

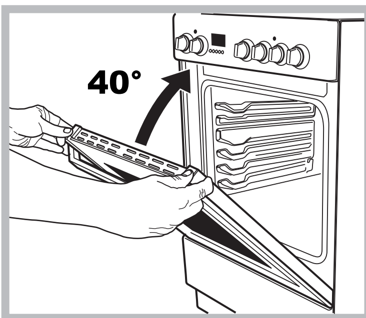
- Visada laikykite orkaitės dureles uždarytas, kai naudojate GRILIO ar APKEPĖLĖS režimus: taip pasieksite geresnių rezultatų taupant energiją (apie 10 proc.)
- Visada, kai įmanoma, venkite išankstinio orkaitės kaitinimo ir stenkitės, kad ji nebūtų tuščia. Stenkitės kuo mažiau atidarinėti dureles, nes kiekvieną kartą atidarius netenkama šilumos. Norėdami sutaupyti energijos, išjunkite orkaitę likus 5–10 minučių iki jūsų numatyto gaminimo laiko pabaigos, ir išnaudokite šilumą, kurią orkaitė dar sugeneruos.
- Nuvalykite tarpines ir valykite vidų, kad per dureles nebūtų prarandama energija .
- Jei pagal jūsų elektros tiekimo sutartį yra taikomi keli tarifai pagal laiką, atidėto gaminimo funkcija leis taupyti pinigus nukeliant veikimą į pigesnio tarifo laikotarpį.
- Išnaudokite įšilusios viryklės likutinę šilumą, ketaus kaitvietes išjungdami likus 10 minučių numatyto gaminimo laiko, o stiklo keramikos kaitvietes išjungdami likus 5 minutėms iki numatyto gaminimo laiko pabaigos.
- Puodo ar keptuvės apačia turi uždengti kaitvietę. Jei apačia mažesnė, bus švaistoma brangi energija, ir prie puodų kraštų prisvils maisto likučių, kuriuos bus sunku nuvalyti.
- Maistą gaminkite uždengtuose puoduose ir keptuvėse su gerai uždengtais dangčiais, naudodami kuo mažiau vandens. Gaminant maistą inde be dangčio išnaudojama kur kas daugiau energijos.
- Naudokite puodus ir keptuves plokščia apačia
- Jei gaminate patiekalus, kuriems pagaminti reikia labai ilgo laiko, verta įsigyti garpuodį, jame makstas išvirs

Orkaitės durelių nuėmimas ir montavimas:

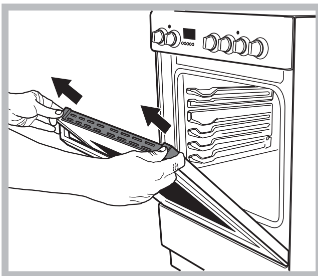
1. Atidarykite dureles.
2. Iki galo pasukite orkaitės durelių vyrių spaustukus atgal (žr. nuotrauką).



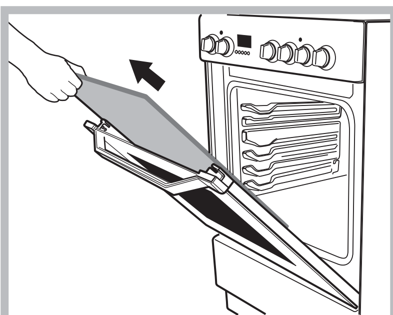
3. Uždarykite dureles tiek, kad spaustukai įsiremtų (durelės liks atviros maždaug 40° kampu) (žr. nuotrauką).



4. Paspauskite du viršutinio profilio mygtukus ir ištraukite profilį (žr. nuotrauką).
5. Išimkite stiklą ir nuvalykite, kaip nurodyta skyriuje



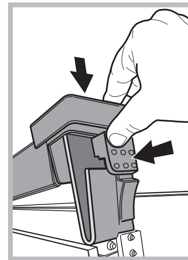
„Priežiūra“.
6. Įdėkite stiklą į vietą.



ĮSPĖJIMAS! Nenaudokite orkaitės nuėmę vidinį durelių stiklą!

ĮSPĖJIMAS! Montuodami tinkamai įstatykite vidinį durelių stiklą, kad ant skydelio užrašytas tekstas nebūtų apsuktas ir būtų lengvai įskaitomas.

7. Uždėkite profilį, spragtelėjimas nurodys, kad dalis uždėta teisingai.
8. Iki galo atidarykite dureles.
9. Užfiksuokite laikiklius (žr. nuotrauką).



10. Dabar galite iki galo uždaryti dureles ir naudoti orkaitę kaip įprastai.

Orkaitės valymas garais

Šis valymo režimas rekomenduojamas po riebaus maisto (kepsnio, mėsos) gaminimo.

Valymo procesas garais leidžia palengvinti purvo šalinimą nuo orkaitės sienelių ir lengviau išvalyti orkaitės vidų.

! Svarbu! Prieš pradėdami valymo garais procesą:
-pašalinkite visas maisto ir riebalų liekanas nuo orkaitės dugno;
-išimkite visus orkaitės priedus (groteles ir kepimo skardas).

Atlikite aukščiau nurodytas operacijas pagal tokią tvarką:
1. įpilkite 300 ml vandens į skardą į orkaitę, įdėję ją į apatinę lentyną. Modeliuose, kuriuose kepimo skardos nėra, naudokite kepimo popierių ir padėkite jį ant apačioje ant apatinių grotelių;
2. pasirinkite orkaitės funkciją **APATINIS režimas:** ir nustatykite 100 °C temperatūrą;
3. palikite taip 15 minučių;
4. išjunkite orkaitę;
5. orkaitei atvėsus atidarykite dureles ir pabaikite valyti vandeniu ir drėgna šluoste;
6. baigę valyti pašalinkite iš ertmės vandens likučius.

Jei valymo garais procedūrą atliekate po to, kai kepėte itin riebų maistą arba kai orkaitė labai nešvari, pabaikite valymo procesą įprastiniu būdu, aprašytu ankstesniame skyriuje.

! Valykite tik šaltą orkaitę!

Uzstādīšana

LV

! Pirms ierīces izmantošanas, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju. Tā ietver svarīgu informāciju attiecībā uz drošu ierīces uzstādīšanu un izmantošanu.

! Lūdzu, saglabājiet šo lietošanas instrukciju turpmākai uzziņai. Pārliecinieties, ka lietošanas instrukcija nāk līdzi ierīcei, kad tā tiek pārdota, atdota vai pārvietota.

! Ierīce jāuzstāda kvalificētam profesionālim saskaņā ar sniegtajiem norādījumiem.

! Jebkāda nepieciešamā pieregulēšana vai apkope jāveic tad, kad plīts ir atvienota no elektrotīkla.

Novietošana un nolīmeņošana

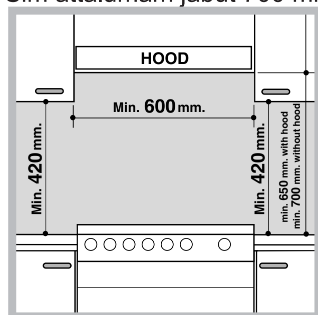
! Iespējams uzstādīt ierīci blakus virtuves skapīšiem, kuru augstums nepārsniedz plīts virsmu.

! Pārliecinieties, ka siena, kas saskaras ar ierīces aizmuguri, ir izgatavota no neuzliesmojoša, karstumizturīga materiāla (90°C).

Lai pareizi uzstādītu ierīci:

- Novietojiet to virtuvē, ēdamistabā vai dzīvojamā istabā (ne vannas istabā).
- Ja plīts virsma ir augstāka par skapīšiem, ierīce jāuzstāda vismaz 600 mm attālumā no tiem.
- Ja plīts tiek uzstādīta zem virtuves skapīša, starp plīts virsmu un skapīša apakšu jābūt vismaz 420 mm attālumam.

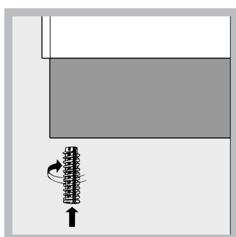
Šim attālumam jābūt 700 mm, ja skapīši ir uzliesmojoši (skatīt attēlu).



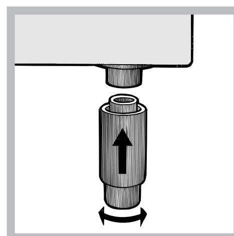
- Nenovietojiet žalūzijas plīts aizmugurē vai tuvāk par 200 mm tās sānos.
- Tvaiku nosūcējs jāuzstāda, vadoties pēc tā lietošanas instrukcijā sniegtajiem norādījumiem.

Nolīmeņošana

Ja nepieciešams nolīmeņot plīti, ieskrūvējiet regulējamo kājiņu tam paredzētajā vietā katrā plīts pamatnes stūrī (skatīt attēlu).



Kājiņas* ieiet atverēs plīts pamatnē.

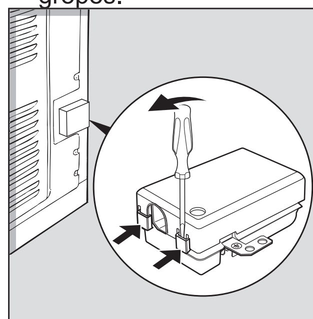


Pieslēgums elektrotīklam

Barošanas vada uzstādīšana

Lai atvērtu spaiļu plāksni:

- Ievietojiet skrūvgriezi spaiļu plāksnes pārsega sānu gropēs.



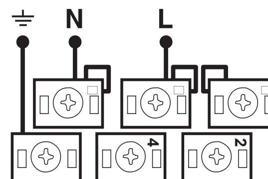
- Pavelciet pārsegu, lai to atvērtu.

Lai uzstādītu vadu, rīkojieties sekojoši:

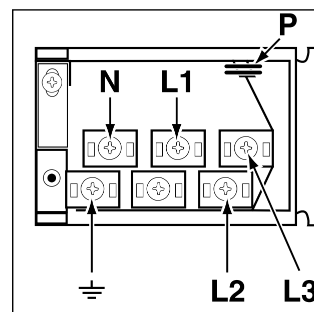
- Atskrūvējiet vada spailes skrūvi un vada kontaktskrūves.

! Savienotājvadi ir iepriekš iestatīti rūpnīcā 230 V vienas fāzes pieslēgumam (skatīt attēlu).

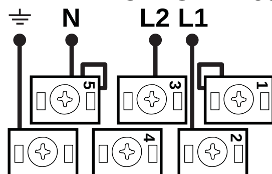
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



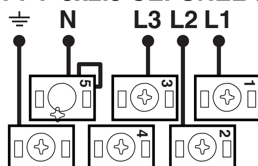
- Lai veiktu elektriskos pieslēgumus kā parādīts attēlā, izmantojiet divus savienotājvadus kārbas iekšpusē (skatīt attēlu – ar atzīmi “P”).



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Nostipriniet barošanas vadu, pievelkot vada spīļu skrūvi, tad uzlieciet atpakaļ pārsegu.

Barošanas vada pieslēgšana elektrotīklam
Uzstādiet standarta kontaktdakšu, kas atbilst ierīces datu plāksnītē norādītajai slodzei (skatīt tehnisko datu tabulu).
Ierīce pa tiešo jāpieslēdz elektrotīklam, izmantojot omnipolāru slēdzi ar vismaz 3 mm kontakta atveri, kas uzstādīts starp ierīci un elektrotīklu. Slēdzim jāatbilst norādītajai izlādei un tam jāatbilst pašreizējajiem noteikumiem (iezemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi). Barošanas vads jānovieto tā, lai tas netiek pakļauts temperatūras, kas augstāka par 50°C, ietekmei.

Pirms ierīces pieslēgšanas elektrotīklam, pārliecinieties, ka:
- Ierīce ir iezemēta un kontaktdakša atbilst attiecīgajiem noteikumiem.
- Kontaktligzda atbilst ierīces maksimālajai jaudai, kas norādīts datu plāksnītē.
- Spriegums ir diapazonā, kas norādīts uz datu plāksnītes.
- Kontaktligzda atbilst ierīces kontaktdakšai. Ja kontaktdakša nav piemērota kontaktdakšai, palūdziet kvalificētam tehniķim to nomainīt. Neizmantojiet pagarinātājus un vairākligzdu kontaktrozetes.

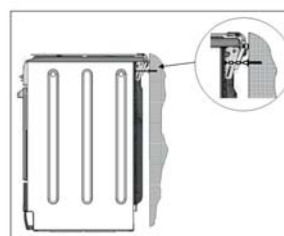
! Tiklīdz ierīce ir uzstādīta, barošanas vadam un kontaktligzdai jābūt viegli sasniedzamai.

! Vads nedrīkst būt saliekts vai saspiests.

! Vads regulāri jāpārbauda, un to nomainīt drīkst tikai kvalificēts tehniķis.

! Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību, ja šie drošības pasākumi netiek ievēroti.

Drošības ķēde



! Lai novērstu nejaušu ierīces apgāšanos, piemēram, kad bērns uzrāpjas uz plīts durvīm, JĀUZSTĀDA komplektācijā iekļautā drošības ķēde!
Plīts ir aprīkota ar drošības ķēdi, kas jāpiestiprina ar skrūvi (nav iekļauta plīts komplektācijā) pie sienas ierīces aizmugurē tādā pašā augstumā, kā ķēde ir pievienota pie ierīces.
Izvēlieties skrūvi un dībeli, ņemot vērā sienas materiālu.
Ja skrūves galvas diametrs ir mazāks par 9 mm, jāizmanto paplāksne. Betona sienas gadījumā nepieciešams izmantot skrūvi vismaz 8 mm diametrā un 60 mm garumā.
Pārliecinieties, ka ķēde tiek piestiprināta pie plīts aizmugurējās sienas un pie sienas aiz plīts, lai pēc uzstādīšanas tā ir nostiepta un ir paralēli grīdai.

RAKSTURLIELUMU TABULA	
Cepeškrāsns izmēri (AxPlxDz)	32,4x43,5x41,3cm
Tilpums	59l
Noderīgi cepeškrāsns nodalījuma izmēri	Platums 42 cm Dziļums 44 cm Augstums 8,5 cm
Spriegums un frekvence	Skatīt datu plāksnīti
Keramiskā virsma Priekšējais kreisais Aizmugurējais kreisais Aizmugurējais labais Priekšējais labais Maksimālais keramiskās virsmas patēriņš	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ENERGOUZLĪME un EKODIZAINS	ES Direkt īva Nr. 65/2014, kas ietver Direkt īvu 2010/30/ES. ES Regula Nr. 66/2014, kas ietver Direkt ī vu 2009/125/EK. EN 60350-2 standarts. EN 60350-1 standarts, EN 50564 standarts. Enerģijas patēriņš parastai konvekcijai – karsēšanas režīmā: parastā režīmā Noteiktais enerģijas patēriņš pastiprinātas konvekcijas klasei – karsēšanas režīmā: cepšana.
CE	Šī ierīce atbilst sekojošām Eiropas Ekonomiskās Kopienas direktīvām: 2006/95/EK,, datēta ar 12/12/06 (Zemsprieguma) un visiem turpmākiem tās grozījumiem - 2004/108/EK, datēta ar 15/12/04 (Elektromagnētiskā saderība) un visiem turpmākiem tās grozījumiem - 93/68/EEK, datēta ar 22/07/93 un visiem turpmākiem tās grozījumiem. 2002/96/EK 1275/2008 (Gatavības/izslēgts režīms)

Ieslēgšana un izmantošana

LV

TERMOSTATA indikators

Kad tas deg, cepeškrāsns ražo siltumu. Tas nodziest, kad cepeškrāsns iekšpusē tiek sasniegta izvēlētā temperatūra. Šajā brīdī indikators pārmaiņus iedegas un nodziest, norādot, ka termostats darbojas un uztur temperatūru nemainīgā līmenī.

Cepeškrāsns apgaismojums

To var ieslēgt, pagriežot REGULATORA pogu jebkurā pozīcijā, izņemot "0". Tas deg, kamēr cepeškrāsns darbojas. Izvēloties ar pogu, apgaismojums tiek ieslēgts bez sildelementu aktivizēšanas.

! Pirmo reizi izmantojot ierīci, karsējiet tukšu cepeškrāsni ar aizvērtām durvīm maksimālā temperatūrā vismaz pusstundu. Pārliecinieties, ka telpa ir labi vēdināta pirms cepeškrāsns izslēgšanas un durvju atvēršanas. Ierīce var izdalīt nedaudz nepatīkamu smaku, ko rada ražošanas procesā izmantoto aizsargvielu nodegšana.
! Pirms ierīces izmantošanas noņemiet visu plastmasas plēvi ierīces sānos.
! Nekad nelieciet pannas tieši uz cepeškrāsns pamatnes, lai nesabojātu emaljas pārklājumu.

Gatavošanas režīmi

! Temperatūru var iestatīt visiem gatavošanas režīmiem no 60°C un līdz maksimālajai temperatūrai, izņemot sekojošajiem režīmiem

- **GRILA (ieteicams: Iestatīt tikai MAKSIMĀLĀS jaudas līmeni)**
- **VENTILĒJAMĀ GRILA (ieteicams: nepārsniegt 200°C).**

PARASTS CEPEŠKRĀSNS režīms

Ieslēgsies gan augšējais, gan apakšējais sildelements. Izmantojot parasto gatavošanas režīmu, ieteicams izmantot tikai vienu plauktu cepeškrāsnī. Ja tiek izmantots vairāk nekā viens plaukts, siltums cepeškrāsnī neizplatīsies vienmērīgi.

CEPŠANAS režīms

Tiek ieslēgts aizmugurējais sildelements un ventilators, tādējādi nodrošinot vienmērīgu siltuma izplatīšanos cepeškrāsnī. Šis režīms ir ideāli piemērots temperatūrjutīgu ēdienu gatavošanai (piemēram, kūku, kurām vajag pacelties) un konditorejas izstrādājumu cepšanai vienlaicīgi 3 plauktos.

ĀTRĀS GATAVOŠANAS režīms

Tiek ieslēgts sildelements un ventilators, nodrošinot vienmērīgu siltuma izplatīšanos cepeškrāsnī.
Šim režīmam nav nepieciešama uzsildīšana. Šis režīms ir īpaši piemērots ātrai safasētu ēdienu (saldētu vai pusgatavu) pagatavošanai. Labākie gatavošanas rezultāti sasniedzami, izmantojot tikai vienu plauktu cepeškrāsnī.

MULTI-GATAVOŠANAS režīms

Visi sildelementi (augšējais, apakšējais un apaļais) ieslēdzas un ventilators sāk darboties. Tā kā siltums cepeškrāsnī ir vienmērīgs, gaiss nodrošina vienmērīgu ēdiena izcepšanos un apbrūnēšanu. Vienlaicīgi maksimums divus plauktus var izmantot.

PICAS režīms

Tiek ieslēgti apaļie sildelementi un apakšējie sildelementi, kā arī tiek ieslēgts ventilators. Šī kombinācija ātri uzsilda cepeškrāsni, saražojot daudz siltuma, īpaši ar apakšējo sildelementu. Ja jūs izmantojat vairāk nekā vienu plauktu vienlaicīgi, izslēdziet daļēji šo režīmu gatavošanas procesa laikā.

 **GRILA režīms**

Tiek ieslēgta sildelementa vidusdaļa. Augstā un tiešā grila temperatūra ir ieteicama ēdieniem, kam nepieciešama augsta virsmas temperatūra (teļa un liellopa steikiem, filejām un antrekotam). Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots ierobežots enerģijas daudzums, kas paredzēts mazu ēdienu grilēšanai. Novietojiet ēdienu plaukta vidusdaļā, jo tas kārtīgi neizcepsies, ja novietosiet stūros.

 VENTILĒJAMĀ GRILA režīms

Tiek ieslēgts augšējais sildelements un rotējošais iesms (noteiktiem modeļiem), sāk darboties arī ventilators. Šāda kombinācija palielina sildelementu radītā siltuma izplatīšanās efektivitāti, pateicoties piespiedu gaisa cirkulācijai cepeškrāsnī. Tas palīdz novērst ēdiena virsmas apdegšanu un ļauj siltumam iekļūt ēdienā.

! GRILA un VENTILĒJAMĀ GRILA gatavošanas režīma laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.

 **ATKAUSĒŠANAS režīms**

Cepeškrāsns apakšā esošais ventilators nodrošina istabas temperatūras gaisa cirkulāciju ap ēdienu. Tas ir ieteicams Ieteicams visa veida pārtikas produktu atkausēšanai, bet īpaši viegliem ēdieniem, kuriem nav nepieciešams karstums, piemēram: saldējuma tortēm, krēma vai olu krēma desertiem, augļu kūkām. Izmantojot ventilatoru, atkausēšanas laiks samazinās apmēram uz pusi. Gaļas, zivju un maizes gadījumā iespējams paātrināt procesu, izmantojot „multi-gatavošanas” režīmu un iestatot temperatūru uz 80° - 100°C.

 **APAKŠĒJAIS VENTILĒJAMAIS režīms**

Tiek ieslēgts apakšējais sildelements un ventilators, kas nodrošina siltuma izplatīšanos visā cepeškrāsnī. Šāda kombinācija ir noderīga dārzeņu un zivju vieglai gatavošanai.

 **APAKŠĒJAIS režīms**

Tiek ieslēgts apakšējais sildelements. Šāda pozīcija ir ieteicama ēdienu (cepamtraukos) gatavošanas pabeigšanai, kas jau ir gatavi virspusē, bet kam vēl nepieciešama izcepšanās vidū, vai desertiem ar augļu vai ievārījuma pārklājumu, kuriem nepieciešama vidēja virsmas apbrūnēšana. Jāņem vērā, ka šī funkcija neļauj sasniegt maksimālo temperatūru cepeškrāsnī (250°C) un tādēļ nav ieteicams gatavot ēdienus, izmantojot tikai šo iestatījumu, ja vien necepat kūkas (kuru cepšanai nepieciešama 180°C temperatūra vai zemāka).

Praktiski gatavošanas padomi

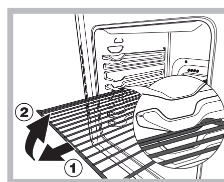
! Izmantojot GRILA gatavošanas režīmu, novietojiet pannu 1. plauktā, lai savāktu cepšanas atliekas (taukus un/vai eļļu).

GRILS

- Ievietojiet režģi 3. vai 4. plaukta līmenī. Novietojiet ēdienu režģa vidū.
- Iesakām iestatīt jaudu maksimālā līmenī. Augšējo sildelementu regulē termostats, un tas ne vienmēr var darboties pastāvīgi.

PICA

- Izmantojiet vieglu alumīnija picas pannu. Novietojiet to uz režģa.
  Lai iegūtu kraukšķīgu garozu, neizmantojiet tauku pilienu savākšanas pannu, jo tā novērš garozas veidošanos, pagarinot kopējo gatavošanas laiku.
- Ja picai ir bieza virskārta ar garnējumu, iesakām pievienot mocarellas sieru picas virskārtā gatavošanas procesa vidū.



BRĪDINĀJUMS! Cepeškrāsnij ir aiztures sistēma, lai izņemtu režģus un novērstu to iznākšanu ārpus cepeškrāsns (1).
Kā parādīts attēlā, lai tos pilnībā izņemtu, vienkārši paceliet režģus, turot priekšpusē, un pavelciet (2).

Padomu gatavošanai cepeškrāsnī tabula

Gatavošanas režīmi	Ēdieni	Svars (Kg)	Plaukta līmenis	Uzkarsēšanas laiks (minūtes)	Ieteicamā temperatūra	Gatavošanas laiks (minūtes)
Parastais režīms	Pīle	1	3	15	200	65-75
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	3	15	200	70-75
	Cūkgaļas cepetis	1	3	15	200	70-80
	Cepumi (mazie konditorejas izstrādājumi)	-	3	15	180	15-20
	Pīrāgi	1	3	15	180	30-35
Cepšanas režīms	Pīrāgi	0.5	3	15	180	20-30
	Augļu kūkas	1	1 un 2	15	180	40-45
	Plūmju kūka	0.7	3	15	180	40-50
	Biskvītkūka	0.5	3	15	160	25-30
	Pildītas pankūkas (2 plauktos)	1.2	1 un 2	15	200	30-35
	Mazas kūciņas (2 plauktos)	0.6	1 un 2	15	190	20-25
	Siera bulciņas (2 plauktos)	0.4	1 un 2	15	210	15-20
	Krēma bulciņas (3 plauktos)	0.7	1 un 3 un 5	15	180	20-25
	Cepumi (3 plauktos)	0.7	1 un 3 un 5	15	180	20-25
	Bezē cepumi (3 plauktos)	0.5	1 un 3 un 5	15	90	180
Ātrās gatavošanas režīms	**Saldēta pārtika**					
	Pica	0.3	2	-	250	12
	Cukīni vai garneļu pīrāgs	0.4	2	-	200	20
	Spinātu pīrāgs	0.5	2	-	220	30-35
	Smalkmaizītes ar pildījumu	0.3	2	-	200	25
	Lazaņja	0.5	2	-	200	35
	Ruletes	0.4	2	-	180	25-30
	Vistas gabaliņi	0.4	2	-	220	15-20
	Pusfabrikāti					
	Vistas spārniņi	0.4	2	-	200	20-25
	Svaigs ēdiens					
	Cepumi (mazie konditorejas izstrādājumi)	0.3	2	-	200	15-18
	Plūmju kūka	0.6	2	-	180	45
	Siera bulciņas	0.2	2	-	210	10-12
Multi-gatavošanas režīms	Pica (2 plauktos)	1	2 un 4	15	230	15-20
	Lazaņja	1	3	10	180	30-35
	Jērs	1	2	10	180	40-45
	Cepta vista + kartupeļi	1+1	2 un 4	15	200	60-70
	Skumbrija	1	2	10	180	30-35
	Plūmju kūka	1	2	10	170	40-50
	Krēma bulciņas (2 plauktos)	0.5	2 un 4	10	190	20-25
	Cepumi (2 plauktos)	0.5	2 un 4	10	180	10-15
	Biskvītkūka (1 plauktā)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskvītkūka (2 plauktos)	1	2 un 4	10	170	20-25
	Kūkas	1.5	3	15	200	25-30
Picas režīms	Pica	0.5	3	15	220	15-20
	Teļa vai liellopa gaļas cepetis	1	2	10	220	25-30
	Vista	1	2 un 3	10	180	60-70
Bārbekjū režīms	Paltuss un sēpija	0.7	4	-	Max	10-12
	Kalmāru un garneļu kebabi	0.6	4	-	Max	8-10
	Sēpija	0.6	4	-	Max	10-15
	Mencas fileja	0.8	4	-	Max	10-15
	Grilēti dārzeņi	0.4	3 un 4	-	Max	15-20
	Teļa gaļas steiks	0.8	4	-	Max	15-20
	Desas	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgeri	0.6	4	-	Max	10-12
	Skumbrijas	1	4	-	Max	15-20
	Grauzdētas maizes (vai grauzdiņi)	4 un 6	4	-	Max	3-5
Ventilējamā grila režīms	Grilēta vista	1.5	2	10	200	55-60
	Sēpija	1.5	2	10	200	30-35
Apakšējais ventilējamais režīms	Plaudis	0.5	3	18'	170-180	25-35
	Mencas fileja	0.5	3	16'	160-170	15-20
	Jūras asaris folijā	0.5	3	24'	200-210	35-45
	Dārzeņu maisījums (sacepums)	0.8 – 1,0	3	21'	190 -200	50 - 60
	Kārtīgi izcepti dārzeņi	1,5 – 2,0	3	20'	180 - 190	55 - 60
Apakšējais režīms	Pilnveidošanai gatavošanu					

Plīts virsmas izmantošana

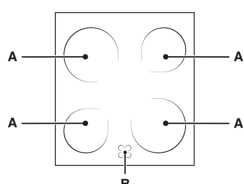
INDESIT

! Paplāksnēm izmantotā līme atstāj tauku nospiedumus uz stikla. Pirms ierīces izmantošanas mēs iesakām jums notīrīti šos nospiedumus ar speciālu neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Dažu pirmo plīts izmantošanas stundu laikā var izdalīties gumijas smaka, kas pazudīs ļoti ātri.

Gatavošanas zonu ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu gatavošanas zonu, pagrieziet attiecīgo pogu pulksteņrādītāja kustības virzienā.
Lai to izslēgtu, pagrieziet attiecīgo pogu pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, līdz tā atrodas „0" pozīcijā.
Ja iedegas IESLĒGTAS GATAVOŠANAS ZONAS indikators, tas norāda uz to, ka vismaz viena no plīts virsmas gatavošanas zonām ir ieslēgta.

Gatavošanas zonas



Plīts virsma ir aprīkota ar elektriskiem sildelementiem. Kad tie tiek izmantoti, sekojošie elementi uz plīts virsmas kļūst sarkani:

A. Gatavošanas zona ar sildelementiem.

B. Atlikušā siltuma indikators: tas norāda, ka attiecīgās gatavošanas zonas temperatūra ir virs 60°C, pat tad, kad sildelements ir izslēgts, bet joprojām ir karsts.

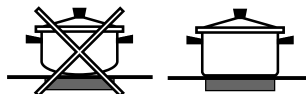
Sildelementu apraksts

Apļveida sildelementi sakarst 10 – 20 sekunžu laikā pēc to ieslēgšanas.
Apaļie sildelementi nodrošina vienmērīgu siltuma izplatību bez jau zināmajām to sniegtajām priekšrocībām.
Sildelementu izstaro augstu karstuma līmeni, tiklīdz tie tiek ieslēgti, nodrošinot sekojošās priekšrocības:
· strauju uzsilšanu (salīdzinājumā ar gāzes degli);
· strauju atdzišanu;
· vienmērīgu virsmas temperatūru (pateicoties apaļajiem sildelementiem).

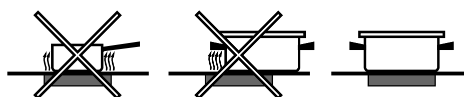
Iestatījums	Parastais vai ātrais sildriņķis
0	Izslēgts
1	Dārzeņu, zivju gatavošanai
2	Kartupeļu (izmantojot tvaiku), zupu, zirņu, pupu gatavošanai
3	Liela daudzuma ēdiena gatavošanas turpināšanai
4	Cepšanai (vidējai)
5	Cepšanai (virs vidējā)
6	Apbrūnināšanai un ārai uzvārīšanai

Praktiski padomi attiecībā uz sildvirsmas izmantošanu

• Izmantojiet pannas un katlus ar biezu, līdzenu pamatni, kas ideāli pieguļ sildriņķim.



• Vienmēr izmantojiet pannas un katlus, kuru diametrs ir pietiekoši liels, lai pilnībā nosegtu sildriņķi, lai izmantotu visu saražoto siltumu.



• Vienmēr pārliecinieties, ka pannas vai katla pamatne ir pilnīgi tīra un sausa: tādejādi panna/katls ideāli piegulēs sildriņķim un gan panna/katls, gan sildvirsma kalpos ilgāk.
• Izvairieties no tādu pannu un katlu izmantošanas, kas tikuši izmantoti uz gāzes degļiem: radījis nosēdumus uz pannu un katlu pamatnes, tādējādi tie vairs kārtīgi nepiegulst sildriņķim.
• Nekad neatstājiet sildriņķi ieslēgtu, neuzliekot pannu vai katlu uz tā, jo tas var sabojāt sildriņķi.

Piesardzības pasākumi un padomi

LV

! Šī ierīce ir izstrādāta un ražota saskaņā ar starptautiskiem drošības standartiem. Sekojošie brīdinājumi ir sniegti drošības nolūkā, un tie ir rūpīgi jāizlasa.

Vispārējā drošība

- Šie norādījumi ir spēkā tikai tām valstīm, kuru simboli norādīti lietošanas instrukcijā un uz sērijas numura plāksnes, kas atrodas uz ierīces.
- Ierīce paredzēta izmantošanai mājsaimniecībā iekštelpās, tā nav paredzēta komerciālai vai rūpnieciskai izmantošanai.
- Ierīci nedrīkst uzstādīt ārā, pat slēgtās vietās. Ir ārkārtīgi bīstami pakļaut ierīci lietus un vētru iedarbībai.
- Neaiztieciet ierīci ar basām pēdām vai mitrām vai slapjām rokām un pēdām.
- **Ierīci drīkst izmantot tikai pieaugušie ēdiena pagatavošanai, ievērojot šajā lietošanas instrukcijā sniegtos norādījumus. Jebkāda cita veida ierīces izmantošana (piemēram, istabas sildīšanai) uzskatāma par nepiemērotu un ir bīstama. Ražotājs nav atbildīgs par jebkādiem bojājumiem, kas radušies nepiemērotas, nepareizas un nesaprātīgas ierīces izmantošanas rezultātā.**
- Šī lietošanas instrukcija nāk līdzi 1. klases (izolētas) vai 2. klases (ievietotas starp 2 virtuves skapīšiem) ierīcei.
- **Neaiztieciet sildelementus vai noteiktas cepeškrāsns durvju vietas, kad ierīce tiek izmantota; šīs vietas ļoti sakarst. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.**
- Pārliecinieties, ka citu ierīču barošanas vadi nesaskaras ar plīts karstajām daļām.
- Ventilācijas un karstuma izdales atveres nedrīkst aizpostot.
- Neizmantojiet nestabilas vai deformētas pannas un katlus uz gatavošanas zonām; tādējādi tiks novērsta nejauša izšļakstīšanās. Pārliecinieties, ka pannu un katlu rokturi ir pagriezti plīts virsmas centra virzienā, lai izvairītos no nejaušas to aizdegšanās.
- Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, ievietojot cepamtraukus cepeškrāsnī vai izņemot tos no cepeškrāsns.
- Neizmantojiet uzliesmojošus šķidrumus (alkoholu, benzīnu) ierīces tuvumā, kad tā tiek izmantota.
- Neievietojiet uzliesmojošu materiālu apakšējā plīts atvilktnē vai pašā cepeškrāsnī. Ja ierīce tiek nejauši ieslēgta, tas var aizdegties.
- Vienmēr pārliecinieties, ka regulatori atrodas • pozīcijā, kad plīts netiek izmantota.
- Izraujot ierīces barošanas vadu no sienas kontaktligzdas, vienmēr raujiet, turot aiz vada kontaktdakšas; neraujiet aiz paša vada.
- Nekad neveiciet nekādus remontdarbus vai apkopi, neatvienojot ierīci no elektrotīkla.
- Ja ierīce saplīst, nekādā gadījumā nemēģiniet pats neko labot. Neprofesionāļu veikti remontdarbi var radīt savainojumus vai vēl lielākus ierīces bojājumus. Sazinieties ar servisa centru.
- Neatspiediet nekādus smagus priekšmetus pret atvērtām cepeškrāsns durvīm.
- Cepeškrāsns iekšpuses virsma var sakarst.

- Stikla keramikas plīts virsma ir izturīga pret mehāniskiem triecieniem, bet tā var ieplaisāt (vai pat saplīst), ja tiek iesists ar asu priekšmetu, piemēram, darbarīku. Ja tā notiek, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla un sazinieties ar servisa centru.
- Ja plīts virsma ieplaisā, izslēdziet plīti, lai novērstu strāvas trieciena risku.
- Atcerieties, ka gatavošanas zonas paliek vēl nosacīti karstas vismaz trīsdesmit minūtes pēc to izslēgšanas.
- Turiet atstatus lietas, kas var izkust plīts virsmas tuvumā, piemēram, plastmasas un alumīnija priekšmetus vai produktus ar augstu cukura saturu. Esiet īpaši uzmanīgs, izmantojot pārtikas plēvi vai alumīnija foliju vai iepakojumu: novietojot tos uz karstas plīts virsmas, tie var nopietni sabojāt virsmu.
- Nenovietojiet metāla priekšmetus (nažus, karotes, trauku vākus) uz plīts virsmas, jo tiek var sakarst.
- Ierīci nedrīkst izmantot cilvēki (tostarp bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, nepieredzējuši cilvēki, kā arī cilvēki, kas nepārzina ierīci un tās darbību. Šādi cilvēki vismaz jāuzmana kādam, kas uzņemas atbildību par viņu drošību vai sniedz norādījumus par ierīces darbību.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.

- Ja plīts tiks novietota uz pacēluma, pieņemiet visus nepieciešamos piesardzības pasākumus, lai novērstu plīts noslīdēšanu no paša paaugstinājuma.

Atbrīvošanās no atkritumiem

- Atbrīvojoties no iepakojuma materiāliem: ievērojiet vietējos norādījumus, lai iepakojumu varētu pārstrādāt.

- Eiropas Direktīva 2002/96/EK attiecībā uz elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA) nosaka, ka no mājsaimniecības precēm nedrīkst atbrīvoties, izmantojot parasto mājsaimniecības atkritumu sistēmu. Vecas ierīces jāsavāc atsevišķi, lai optimizētu ierīces materiālu otrreizējas izmantošanas un pārstrādes izmaksas, novēršot iespējamo kaitējumu atmosfērai un sabiedrības veselībai. Pārsvītrota atkrituma tvertne ir redzama uz visiem izstrādājumiem, lai atgādinātu īpašniekam par viņa saistībām attiecībā uz dalītu atkritumu savākšanu.
  Sīkāku informāciju par pareizo atbrīvošanās metodi no vecajām sadzīves ierīcēm īpašnieki var uzzināt, sazinoties ar sabiedrisko pakalpojumu sniedzējiem.

Glass ceramic hob cleaners	Available from
Window scraper Razor blade scrapers	DIY Stores
Replacement blades	DIY Stores, supermarkets, chemists
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets

Tīrīšana un apkope

INDESIT

LV

Ierīces izslēgšana

Atvienojiet savu ierīci no elektrotīkla pirms jebkādu darbu veikšanas.

Cepeškrāsns tīrīšana

! Nekad neizmantojiet ierīces tīrīšanai tvaika tīrītājus vai mazgāšanu ar spiediena strūklu.

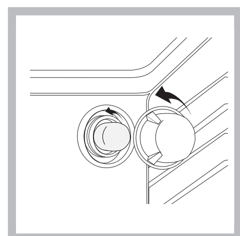
- Notīriet cepeškrāsns stikla durvis ar sūkli vai neabrazīvu tīrīšanas līdzekli, tad nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet rupju, abrazīvu materiālu vai asus metāla skrāpjus, jo tiek var saskrāpēt virsmu un radīt stikla saplaisāšanu.
- Nerūsējošā tērauda vai emaljas pārklājuma ārējās detaļas un gumijas izolāciju var tīrīt ar sūkli, kas samitrināts ar remdenu ūdeni un neitrālām ziepēm. Izmantojiet speciālus produktus ieēdušos netīrumu notīrīšanai. Pēc tīrīšanas, noskalojiet un nosusiniet. Neizmantojiet abrazīvus pūderus vai kodīgas vielas.
- Cepeškrāsns iekšpuse vislabāk jātīra pēc katras lietošanas reizes, kamēr tā vēl ir remdena. Izmantojiet karstu ūdeni un mazgāšanas līdzekli, tad kārtīgi noskalojiet un nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet abrazīvus produktus.
- Piederumus var mazgāt kā parastus ikdienas traukus, un tos pat var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Netīrumi un tauki jānotīra no vadības paneļa ar neabrazīvu sūkli vai mīkstu drānu.
- Nerūsējošā tērauda virsmas var tikt sabojātas ar cietu ūdeni, kas pārāk ilgi saskaras ar šādu virsmu, vai ar agresīviem mazgāšanas līdzekļiem, kas satur fosforus. Mēs iesakām nerūsējošā tērauda virsmas kārtīgi noskalot un pēc tam rūpīgi noslaucīt.

Cepeškrāsns izolācijas pārbaude

Regulāri pārbaudiet cepeškrāsns durvju izolāciju. Ja izolācija ir bojāta, lūdzu, sazinieties ar savu tuvāko servisa centru. Mēs iesakām neizmantot cepeškrāsni līdz izolācijas nomaiņai.

Cepeškrāsns spuldzītes nomaiņa

1. Pēc plīts atvienošanas no elektrotīkla noņemiet stikla vāku, kas nosedz spuldzes ligzdu (skatīt attēlu).



2. Izskrūvējiet spuldzi un nomainiet to ar līdzīgu: spriegums 230 V, vati 25 W, gals E 14.
3. Uzlieciet atpakaļ vāku un pieslēdziet plīti atpakaļ pie elektrotīkla.

! Neizmantojiet cepeškrāsns apgaismojumu kā istabas apgaismojumu.

Palīdzība

! Nekad neizmantojiet neapstiprinātu tehniķu pakalpojumus.

Lūdzu, dariet zināmu sekojošo informāciju:

- Problēmas veidu;
- ierīces modeli (Mod.);
- sērijas numuru (S/N).

Ierīces modelis un sērijas numurs ir atrodams uz ierīces datu plāksnītes.

Vides saudzēšana un saglabāšana

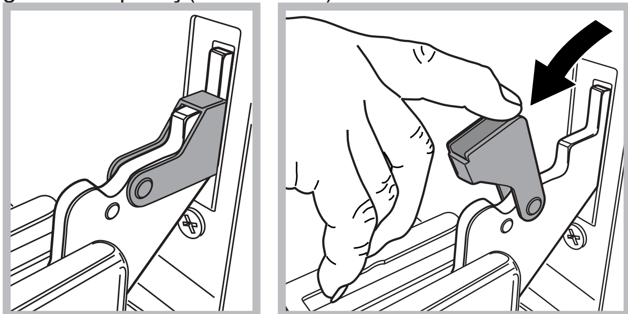
- Vienmēr turiet cepeškrāsns durvis aizvērtas, izmantojot GRILA un VENTILĒJAMĀ GRILA režīmu: Tādējādi sasniegsiet salabtākus rezultātus, ietaupot arī enerģiju (aptuveni 10%).
- Kad vien iespējams, izvairieties no cepeškrāsns uzsildīšanas, un vienmēr centieties to piepildīt. Atveriet cepeškrāsns durvis pēc iespējas retāk, jo katru reizi tās atverot, zūd siltums. Lai ietaupītu nozīmīgu enerģijas daudzumu, vienkārši izslēdziet cepeškrāsni 5-10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un izmantojiet siltumu, ko cepeškrāsns turpina ražot.
- Uzturiet blīvgumijas tīras, lai novērstu jebkādu siltuma zudumu caur durvīm.
- Ja jums ir noteikta laika elektroenerģijas piegādes līgums, „atliktās gatavošanas" funkcija atvieglos naudas ietaupīšanu, darbinot ierīci lētākos laika brīžos.

- Pilnībā izmantojiet savu sildriņķu atlikušo siltumu, izslēdzot čuguna sildriņķus 10 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām un stikla keramikas sildriņķus 5 minūtes pirms iecerētā gatavošanas laika beigām.
- Katla vai pannas pamatnei pilnībā jānosedz sildriņķis. Ja pamatne ir mazāka par sildriņķi, enerģija tiks veltīgi iztērēta, un katli, kas pārvārās pāri, atstāj nospiedumu kārtu, ko ir grūti notīrīt.
- Gatavojiet savu ēdienu pannās vai katlos ar vākiem un izmantojiet pēc iespējas mazāk ūdens. Gatavošana bez vāka ievērojami palielinās enerģijas patēriņu.
- Izmantojiet tikai pilnīgi plakanus katlus un pannas.
- Ja gatavojat ēdienu, kura pagatavošanai nepieciešams ilgs laiks, ieteicams izmantot tvaika katlu, kurā ēdiens sagatavojas divreiz ātrāk, ietaupot trešdaļu enerģijas.

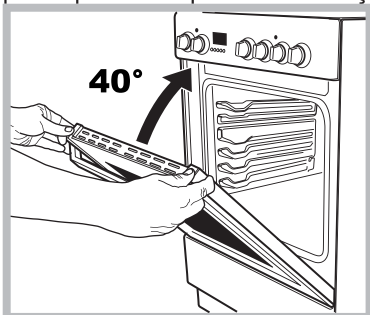
LV

Cepeškrāsns durvju noņemšana un uzstādīšana:

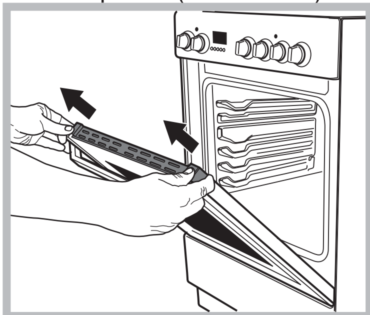
1. Atveriet durvis.
2. Izdariet tā, lai cepeškrāsns durvju eņģes pilnībā grieztos atpakaļ (skatīt attēlu).



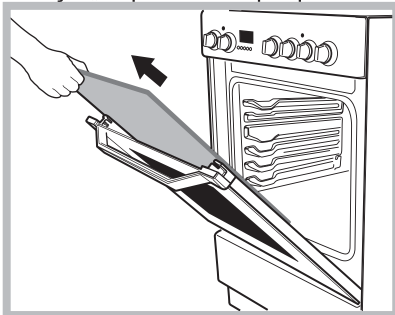
3. Aizveriet durvis, līdz eņģes apstājas (durvis paliks pusvirus apmēram 40° leņķī ((skatīt attēlu).



4. Nospiediet divus pogas augšējā profilā un izvelciet profilu (skatīt attēlu).



5. Izņemiet stiklu un notīriet to, kā norādīts sadaļā: „Kopšana un apkope".

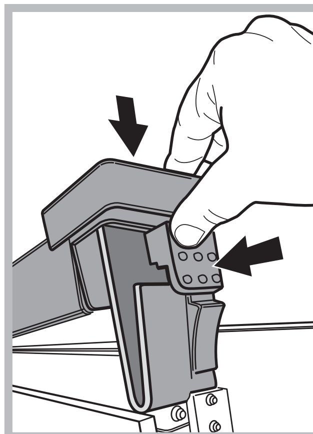


6. Ielieciet atpakaļ stiklu.

BRĪDINĀJUMS! Cepeškrāsni nevar izmantot, kad iekšējais durvju stikls ir izņemts!

BRĪDINĀJUMS! Atpakaļ ieliekot iekšējo durvju stiklu, stikla panelis jāievieto pareizi tā, lai brīdinājuma uzraksts nebūtu apvērsts un būtu viegli salasāms.

7. Ielieciet atpakaļ profilu; klikšķis norādīs, ka tas ir ievietots pareizi.
8. Pilnībā atveriet durvis.
9. Noslēdziet balstus 9skatīt attēlu).



10. Tagad durvis var pilnībā aizvērt un cepeškrāsni var darbināt.

Cepeškrāsns tīrīšana ar tvaiku:

Šīs tīrīšanas režīms ir ieteicams pēc treknu ēdienu (cepeša, gaļas) gatavošanas.

Šī tīrīšanas procedūra var vienkāršot netīrumu likvidēšanas no cepeškrāsns sienām procesu, radot tvaiku cepeškrāsns iekšpusē. Šādi būs vieglāk iztīrīt cepeškrāsni.

Svarīgi! Pirms tvaika tīrīšanas procesa sākšanas:
- likvidējiet jebkādas ēdiena / tauku paliekas cepeškrāsns apakšā;
- izņemiet visus piederumus (režģus un pannas).

Pēc iepriekš minēto darbību veikšanas iesakām:
1 – Ielejiet 300 ml ūdens cepeškrāsns dziļajā pannā un novietot to pirmajā līmenī no apakšas. Modeļiem, kuriem nav dziļās pannas, lūdzu, izmantojiet standarta cepeškrāsns cepamtrauku un novietojiet to uz režģa pirmajā līmenī no apakšas.
2 – Izvēlieties **Mīklas režīms** funkciju un iestatiet temperatūru uz 100°C;
3 – Cepeškrāsnij jābūt IESLĒGTAI 15 minūtes;
4 – Izslēdziet cepeškrāsni;
5 – Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, lūdzu, atveriet durvis un pabeidziet tīrīšanu ar ūdeni un mitru drānu.
6 – Likvidējiet ūdens atliekas cepeškrāsnī pēc tīrīšanas procesa beigām.

Ja tvaika tīrīšanas procedūra tiek veikta pēc treknu ēdienu gatavošanas vai kad cepeškrāsns ir ļoti netīra, lūdzu, veiciet tīrīšanu tradicionālā veidā, kā aprakstīts iepriekšējā sadaļā.

! Lūdzu, veiciet visas tīrīšanas procedūras, kad cepeškrāsns ir atdzisusi!

Instalacja

! Przed używaniem nowego urządzenia proszę zapoznać się uważnie z tą instrukcją obsługi. Zawiera on ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa instalacji i użytkowania urządzenia.

! Proszę zachować tę instrukcję użytkowania na przyszłość. Upewnij się, że gdy urządzenie zostanie sprzedane, przekazane dalej lub przeniesione, instrukcja ta zostanie przekazana wraz z urządzeniem.

! Urządzenie musi być zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę zgodnie z załączonymi instrukcjami.

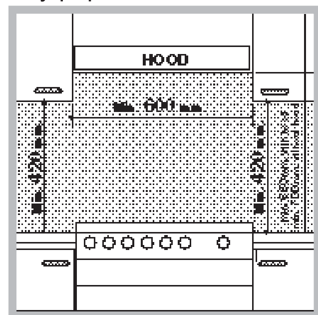
! Jakiekolwiek konieczne regulacje lub serwisowanie muszą być wykonywane po odłączeniu kuchenki od instalacji elektrycznej.

Ustawienie i poziomowanie

! Możliwe jest ustawienie urządzenia obok szafek kuchennych, których wysokość nie przekracza wysokości kuchenki.

! Upewnij się że ściana stykająca się z kuchenką wykonana jest z niepalnego, odpornego na gorąco materiału (T 90°C).

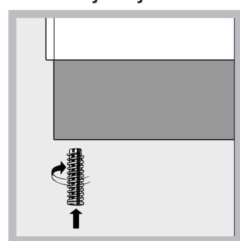
Aby poprawnie zamontować urządzenie:



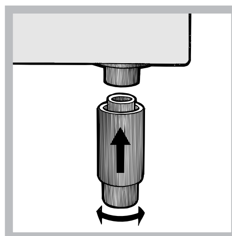
- Umieść urządzenie w kuchni, jadalni lub kawalerce (nie w łazience).
- Jeśli górna krawędź kuchenki umieszczona jest niżej niż szafki, urządzenie musi być od nich oddalone o co najmniej 600 mm.
- Jeśli kuchenka umieszczona jest pod szafkami wiszącymi, odstęp pomiędzy nimi,a górną krawędzią kuchenki musi wynosić co najmniej 420 mm.

Dystans ten powinien być większy niż 700 mm, jeśli szafki są wykonane z materiałów palnych (patrz: rysunek).

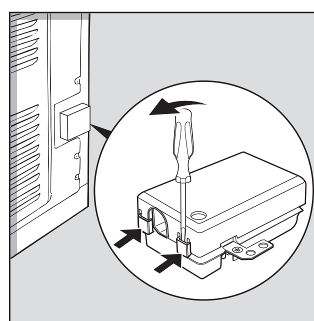
- Nie montuj żaluzji za kuchenką lub w odległości mniejszej niż 200 mm od jej boków.



- Wszelki okapy muszą być zamontowane zgodnie z instrukcjami zawartymi w odpowiedniej instrukcji użytkowania.



Poziomowanie
Jeśli konieczne jest wypoziomowanie urządzenia, służą do tego nóżki regulacyjne znajdujące się w każdym rogu kuchenki (patrz: rysunek).
Nóżki* pasują do otworów umieszczonych w podstawie kuchenki.



Połączenia elektryczne

Montowanie kabla zasilania
Aby otworzyć listwę przyłączeniową:

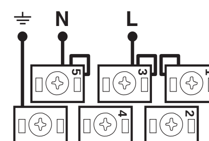
- Włóż śrubokręt w boczne zakładki osłony listwy przyłączeniowej.
- Pociągnij za osłonę, aby ją otworzyć.

Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby podłączyć kabel:

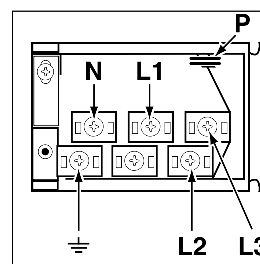
- Poluzuj zacisk kabla i śrubki styków.

! Lista jest zmostkowana fabrycznie na połączenie jednofazowe 230 V (patrz: rysunek).

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



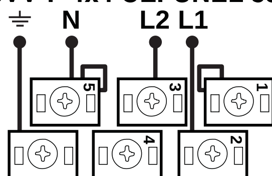
- Aby wykonać połączenie elektryczne tak, jak to pokazano na rysunku, skorzystaj z dwóch mostków wewnątrz listwy (patrz: rysunek - oznaczone jako „P“).



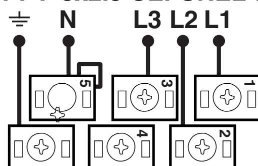
* Dostępne tylko dla pewnych modeli.

PL

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- Zabezpiecz kabel zasilania poprzez zamocowanie go zaciskiem, a następnie załóż z powrotem osłonę.

Podłączanie kabla zasilania do sieci elektrycznej
Zamontuj standardową wtyczkę odpowiednią do obciążenia zaznaczonego na tabliczce znamionowej urządzenia (patrz: Tabela danych technicznych).
Urządzenie musi być podłączone do sieci bezpośrednio przy pomocy wyłącznika wielobiegunowego z zachowaniem minimalnej odległości 3 mm pomiędzy urządzeniem a siecią. Wyłącznik musi być odpowiedni dla wskazanego obciążenia i musi być zgodny z bieżącymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych (kabel uziemienia nie może być przerwany wyłącznikiem). Kabel zasilania należy umieścić tak, aby w żadnym punkcie nie był wystawiony na działanie temperatur powyżej 50°C.

Przed podłączeniem zasilania upewnij się, że:
- Urządzenie jest uziemione, a wtyczka spełnia przepisy bezpieczeństwa.
- Gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalną moc urządzenia podaną na tabliczce znamionowej.
- Napięcie odpowiada zakresowi podanemu na tabliczce znamionowej.
- Gniazdko jest odpowiednie dla wtyczki urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest odpowiednie, poproś specjalistę o jego wymienienie. Nie korzystaj z przedłużacza lub instalacji wielogniazdkowych.

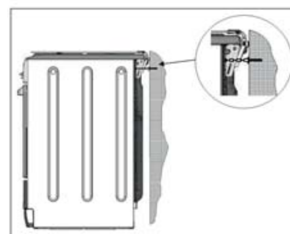
! Po zainstalowaniu urządzenia, kabel doprowadzający zasilanie i gniazdko muszą być łatwo dostępne.

! Kabel nie może być zagięty lub przygnieciony.

!! Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez specjalistę.

! Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niestosowania się do tych zaleceń.

Łańcuszek bezpieczeństwa



! Aby zapobiec przypadkowemu przewróceniu urządzenia, np.: przez dziecko wspinające się na drzwi piekarnika, dołączony do zestawu łańcuszek bezpieczeństwa MUSI zostać zainstalowany!
Kuchenka wyposażona jest w łańcuszek bezpieczeństwa, który należy przymocować wkrętem (do kupienia osobno) do ściany za urządzeniem, na tej samej wysokości, na której łańcuszek przymocowany jest do urządzenia.
Wybierz wkręt i koszulkę odpowiednią do typu materiału, z którego wykonana jest ściana za urządzeniem. Jeśli główka wkrętu jest mniejsza niż 9 mm, należy użyć podkładki. Ściany betonowe wymagają użycia wkrętu o średnicy co najmniej 8 mm i długości 60 mm.
Upewnij się, że łańcuszek jest przymocowany do tylnej ścianki kuchenki i ściany tak, jak to pokazano na rysunku, aby po montażu był on naprężony i ułożony poziomo do podłogi.

TABELA CHARAKTERYSTYKI PRODUKTU	
Wymiary piekarnika (WxSZxG)	32,4x43,5x41,3cm
Objętość	59l
Przydatne wymiary wnętrza piekarnika	szerokość 42 cm głębokość 44 cm wysokość 8,5 cm
Napięcie i częstotliwość	patrz: tabliczka znamionowa
Ceramiczna płyta grzejna Lewa z przodu Lewa z tyłu Prawa z tyłu Prawa z przodu Maksymalne zużycie energii ceramicznej płyty grzejnej	1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
ETYKIETA ENERGETYCZNA i ECODESIGN	Dyrektywa UE nr 65/2014, integrująca dyrektywę 2010/30/EU. Rozporządzenie UE nr 66/2014, integrujące dyrektywę 2009/125/KE. Rozporządzenie EN 60350-1 Rozporządzenie EN 50564 Rozporządzenie EN 60350-2 Zużycie energii dla trybów grzania przy pomocy konwekcji naturalnej: Tryb tradycyjny Deklarowane Zużycie energii dla trybów grzania przy pomocy konwekcji wymuszonej: Pieczenie.
CE	Urządzenie to jest zgodne na następującymi dyrektywami Wspólnoty Europejskiej: 2006/95/EC z dnia12/12/06 (Niskie Napięcie) i kolejne poprawki - 2004/108/EC z dnia 15/12/04 (Kompatybilności Elektromagnetycznej) i kolejne poprawki - 93/68/EEC z dnia 22/07/93 i kolejne poprawki. 2002/96/EC 1275/2008 (Tryb oczekiwania/wył.)

Uruchamianie i użytkowanie

Podczas pieczenia zawsze możliwa jest:

- Zmiana trybu pieczenia pokrętłem FUNKCJI.
- Zmiana temperatury pokrętłem TERMOSTATU.
- Ustawienie całkowitego czasu pieczenia i czasu zakończenia pieczenia (patrz poniżej).
- Zatrzymanie pieczenia pokrętłem FUNKCJI, przekręcając go na pozycję „0“.

! Nigdy nie umieszczaj przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika; zapobiegnie to zniszczeniu emalii. Korzystając z rożna używaj wyłącznie pozycji 1.

! Zawsze umieszczaj naczynia na dołączonych rusztach.

Lampka kontrolna TERMOSTATU

Gdy się świeci, oznacza to, iż piekarnik się nagrzewa. Lampka wyłączy się po osiągnięciu przez piekarnik żądanej temperatury. Gdy to się stanie, lampka zacznie naprzemiennie zapalać się i gasnąć, wskazując na pracę termostatu, utrzymującego temperaturę na żądanym poziomie.

Oświetlenie piekarnika

Jest ono zawsze włączone, gdy pokrętło FUNKCJI znajduje się na pozycji innej niż „0“. Pozostaje ono włączone przez cały czas korzystania z piekarnika. Poprzez wybranie pokrętłem , lampka zapali się bez włączania któregokolwiek z elementów grzejnych.

! Przed pierwszym użyciem piekarnika, rozgrzej pusty piekarnik z zamkniętymi drzwiami do temperatury maksymalnej na przynajmniej pół godziny. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane przed wyłączeniem piekarnika i otwarciem jego drzwi. Urządzenie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach spowodowany wypalaniem się substancji zabezpieczających użytych w czasie produkcji.
! Przed użytkowaniem zdejmij całą folię z boków urządzenia.
! Nigdy nie umieszczaj przedmiotów bezpośrednio na dnie piekarnika; unikniesz w ten sposób zniszczenia emalii.

Tryby pieczenia

! Dla każdego z trybów pieczenia można ustawić poziom temperatury pomiędzy 60°C, a maksymalną, z wyjątkiem następujących trybów:

- GRILL (zalecane ustawienie to wyłącznie MAX)
- GRATIN (zalecane jest nieprzekraczanie temperatury 200°C).

Tryb PIEKARNIKA TRADYCYJNEGO

Włączą się zarówno górny, jak i dolny element grzewczy. Używając tego trybu pieczenia, najlepiej jest korzystać tylko z jednego rusztu. Przy korzystaniu z kilku rusztów, ciepło będzie się rozprowadzało nierównomiernie.

Tryb PIECZENIA

Tylny element grzejny oraz wentylator są włączone, gwarantując rozłożenie ciepła w całym piekarniku w delikatny i jednorodny sposób. Tryb ten jest idealny do pieczenia i gotowania potraw wrażliwych na temperaturę (takich, jak ciasta, które muszą wyrosnąć), oraz do przygotowywania ciastek na 3 półkach równocześnie.

Tryb SZYBKIEGO PIECZENIA

Elementy grzejne i nawiew włączają się, zapewniając systematyczne i jednakowe nagrzewanie całego piekarnika.
Dla tego trybu pieczenia, rozgrzewanie wstępne piekarnika nie jest konieczne. Tryb ten jest szczególnie odpowiedni dla szybkiego pieczenia zakupionych gotowych potraw (mrożonych lub wstępnie gotowanych). Najlepsze rezultaty osiągnie się używając tylko jednego rusztu.

Tryb MULTI-COOKING

Wszystkie elementy grzejne (górny, dolny i kołowy) oraz nawiew zostają włączone. Jako, że temperatura jest jednakowa w całym piekarniku, powietrze piecze i brązowi jedzenie w sposób jednakowy. W tym samym czasie można korzystać maksymalnie z dwóch rusztów.

Tryb PIZZY

Kołowy element grzejny, elementy grzejne dolne oraz nawiew włączają się. Kombinacja ta szybko nagrzewa piekarnik wytwarzając duże ilości ciepła, szczególnie przy pomocy elementu dolnego. Jeśli używasz więcej niż jednego rusztu w tym samym czasie, w połowie pieczenia zamień potrawy miejscami.

 Tryb GRILLA

Włącza się centralna część górnego elementu grzejnego. Wysoka i bezpośrednio działająca temperatura grilla jest zalecana do pieczenia jedzenia wymagającego wysokiej temperatury powierzchniowej (cielęcina i steki wołowe, steki z polędwicy wołowej i antrykoty). Ten tryb pieczenia zużywa ograniczoną ilość energii i jest idealny do grillowania niewielkich potraw. Umieść jedzenie na środku rusztu, gdyż umieszczone po bokach, nie będzie się równomiernie piekło.

Tryb GRATIN

Włącza się górny element grzejny, rożen zaczyna się obracać (jeśli jest), a także włącza się nawiew. Kombinacja tych funkcji podwyższa efektywność jednokierunkowego emitowania gorąca dostarczanego przez elementy grzejne w całym piekarniku poprzez wymuszony nawiew. Zapobiega to przypalaniu się powierzchni potraw i pozwala wysokiej temperaturze przenikać do ich wnętrza.

! Tryby GRILL i GRATIN wymagają zamkniętych drzwi piekarnika.

 Tryb ROZMRAŻANIA

Wentylator umieszczony w dnie piekarnika rozprowadza powietrze o temperaturze pokojowej wokół jedzenia. Jest to zalecane do rozmrażania wszelkiego rodzaju potraw, szczególnie dla delikatnych typów jedzenia niewymagających wysokich temperatur takich, jak: lody, ciasta lodowe lub desery budyniowe i ciasta owocowe. Dzięki nawiewowi, czas rozmrażania skraca się o mniej więcej połowę. W przypadku mięsa, ryb i chleba możliwe jest przyspieszenie tego procesu przy użyciu trybu „multi-cooking“ i ustawieniu temperatury na 80° - 100°C.

 BTryb DOLNEGO WENTYLATORA

Włącza się dolny element grzejny i wentylator, co pozwala na rozprowadzenie się ciepła po całej komorze piekarnika. Kombinacja ta jest użyteczna dla lekkiego przypiekania warzyw i ryb.

 Tryb DOLNY:

Włącza się dolny element grzejny. Pozycja ta jest zalecana dla dochodzenia pieczonych potraw (na tacach do pieczenia), które są już upieczone na zewnątrz ale wymagają dopieczenia ich środka, lub też dla deserów z owocami albo dżemem na wierzchu, wymagających tylko lekkiego przypieczenia powierzchni. Zwróć uwagę, że funkcja ta nie pozwala na osiągnięcie maksymalnej temperatury wewnątrz piekarnika (250°C) i nie jest z tego powodu zalecana dla potraw pieczonych przy użyciu wyłącznie tego ustawienia, o ile nie pieczesz ciasta (które powinno być pieczone w temperaturze 180°C lub niższej).

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! W trybie GRILL podstaw tacę na ściekający tłuszcz w pozycji 1.

GRILL

- Umieść ruszt w pozycji 3 lub 4. Umieść jedzenie na jego środku.
- Zalecamy ustawienie maksymalnego poziomu mocy. Górny element grzejny jest sterowany termostatem i może nie pracować przez cały czas.

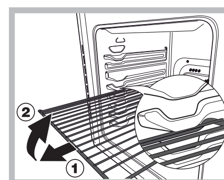
PIZZA

- Użyj aluminiowej blachy na pizzę. Umieść ją na odpowiednim ruszcie.
  Aby otrzymać kruche ciasto, nie używaj głębokiej blachy do pieczenia, ponieważ nie pozwala ona na tworzenie się kruchego ciasta i wydłuża całkowity czas pieczenia.
- Jeśli pizza zawiera dużo dodatków, zalecamy położenie na wierzchu sera mozzarella w połowie pieczenia.

Korzystanie z timera*

1. Aby ustawić brzęczyk, przekręć w prawo pokrętło TIMERA PIECZENIA prawie o cały obrót.
2. Następnie przekręć pokrętło w lewo i ustaw żądany czas: ustaw minuty pokazane na pokrętle TIMERA PIECZENIA używając wskaźnika na panelu kontrolnym.
3. Po upływie wyznaczonego czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a piekarnik wyłączy się.
4. Gdy piekarnik jest wyłączony, timer pieczenia może być używany jako zwykły czasomierz kuchenny.

! Aby włączyć piekarnik ręcznie, czyli jeśli nie chcesz nastawiać timera, przekręć pokrętło TIMERA PIECZENIA, aż dojdzie do ✋.



OSTRZEŻENIE! Piekarnik jest wyposażony w system zatrzymywania rusztów podczas ich wyciągania, aby zapobiec ich wypadnięciu. (1).
Jak pokazano na rysunku, aby wyciągnąć je do końca, po prostu je unieś, trzymając za ich przednią część, i pociągnij (2).

Tabela porad pieczenia w piekarniku

Tryby pieczenia	Potrawy	Waga (kg.)	Pozycja rusztu piekarnika	Czas wstępnego nagrzewania (minuty)	Zalecana temperatura	Czas pieczenia (minuty)
Piekarnik tradycyjny	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	3	15	200	70-75
	Pieczeń wieprzowa	1	3	15	200	70-80
	Herbatniki (ciasto kruche)	-	3	15	180	15-20
	Tarty	1	3	15	180	30-35
Tryb pieczenia	Tarty	0.5	3	15	180	20-30
	Ciasta owocowe	1	1 i 2	15	180	40-45
	Ciasta śliwkowe	0.7	3	15	180	40-50
	Ciasta biszkoptowe	0.5	3	15	160	25-30
	Naleśniki nadziewane (na 2 rusztach)	1.2	1 i 2	15	200	30-35
	Małe ciasta (na 2 rusztach)	0.6	1 i 2	15	190	20-25
	Chrupki serowe (na 2 rusztach)	0.4	1 i 2	15	210	15-20
	Ptysie (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Herbatniki (na 3 rusztach)	0.7	1 i 3 i 5	15	180	20-25
	Bezy (na 3 rusztach)	0.5	1 i 3 i 5	15	90	180
Szybkie pieczenie	**Mrożone jedzenie**					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cukinia i pieróg z krewetkami	0.4	2	-	200	20
	Wiejski pieróg szpinakowy	0.5	2	-	220	30-35
	Ciasto zawijane	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Złociste bułeczki	0.4	2	-	180	25-30
	Kąski kurczaka	0.4	2	-	220	15-20
	Jedzenie wstępnie ugotowane					
	Złociste skrzydełka kurczaka	0.4	2	-	200	20-25
	Świeże jedzenia					
	Herbatniki (ciasto kruche)	0.3	2	-	200	15-18
	Ciasto śliwkowe	0.6	2	-	180	45
	Chrupki serowe	0.2	2	-	210	10-12
Multi-cooking	Pizza (na 2 rusztach)	1	2 i 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	40-45
	Pieczony kurczak + ziemniaki	1+1	2 i 4	15	200	60-70
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Ptysie (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	190	20-25
	Herbatniki (na 2 rusztach)	0.5	2 i 4	10	180	10-15
	Ciasto biszkoptowe (na 1 ruszcie)	0.5	2	10	170	15-20
	Ciasto biszkoptowe (na 2 rusztach)	1	2 i 4	10	170	20-25
	Pikantne pierogi	1.5	3	15	200	25-30
Tryb pizzy	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	2 i 3	10	180	60-70
Barbecue	Sola lub mątwa	0.7	4	-	Max	10-12
	Kałamarnica i kebaby z krewetek	0.6	4	-	Max	8-10
	Mątwa	0.6	4	-	Max	10-15
	Filet z dorsza	0.8	4	-	Max	10-15
	Warzywa z grilla	0.4	3 i 4	-	Max	15-20
	Stek jagnięcy	0.8	4	-	Max	15-20
	Kiełbaski	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgery	0.6	4	-	Max	10-12
	Makrele	1	4	-	Max	15-20
	Tostowane kanapki (lub grzanki)	4 i 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Grillowany kurczak	1.5	2	10	200	55-60
	Mątwa	1.5	2	10	200	30-35
Nawiew dolny	Leszcz	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Filet z dorsza	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Strzępiel w folii	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Mieszanka warzyw (typ Ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Dobrze wypieczone warzywa	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Dół	Dla doskonalenia gotowania					

Korzystanie z płyty grzejnej



PL

! Klej nałożony na uszczelki pozostawia tłuste ślady na szkle. Przed korzystaniem z urządzenia zalecamy usunięcie ich nierysującym środkiem czyszczącym. Podczas pierwszych kilku godzin użytkowania może się wydzielać zapach gumy, który bardzo szybko zniknie.

Włączanie i wyłączanie stref gotowania

Aby włączyć strefę gotowania, przekręć odpowiadającą jej gałkę w prawo.
Aby ją wyłączyć, przekręć odpowiadającą jej gałkę w lewo, aż do pozycji „0".
Jeśli pali się lampka WŁĄCZONEJ STREFY GRZEJNEJ, wskazuje ona na to, że przynajmniej jedna ze stref grzejnych jest włączona.

Strefy grzejne

Płyta jest wyposażona w elektryczne elementy grzejne. Gdy są one w użyciu, następujące elementy na płycie świecą się na czerwono.

A. Strefa grzejna z elementem grzejnym promiennikowym.

B. Lampka nagromadzonej energii cieplnej: wskazuje ona na to, że temperatura odpowiadającej jej strefy grzejnej jest wyższa niż 60°C; element grzejny, nawet po wyłączeniu, pozostaje jeszcze gorący.

Opis urządzenia elementów grzejnych

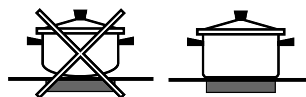
Okrągłe elementy grzejne promiennikowe zaświecą się na czerwono po około 10 - 20 sekundach od ich włączenia.
Elementy grzejne promiennikowe, oprócz zwyczajowych plusów elementów grzejnych promiennikowych, gwarantują równomierne rozprowadzanie ciepła.
Elementy grzejne promiennikowe wydzielają duże ilości ciepła i światła, jak tylko się je włączy, oferując następujące praktyczne korzyści:

· szybkie nagrzewanie (w porównaniu z palnikiem gazowym)
· szybkie ochładzanie
· równomierną temperaturę na całej powierzchni (dzięki okrągłym elementom grzejnym)

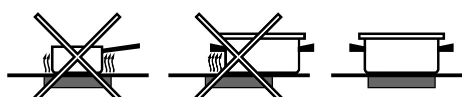
Ustawienie	Normalna lub szybka płyta
0	Wyłączona
1	Gotowanie warzyw, ryb
2	Gotowanie ziemniaków (używając pary), zup,
3	Dalsze gotowanie dużych ilości jedzenia, minestrone
4	Do pieczenia (średniego)
5	Do pieczenia (powyżej średniego)
6	Dla zbrązowienia i zagotowywania w krótkim okresie czasu

Porady praktyczne dotyczące korzystania z płyty grzejnej

- Używaj naczyń z grubą i płaską podstawą, aby w pełni przylegały do strefy grzejnej.



- Zawsze używaj naczyń, których średnica jest wystarczająco duża, aby w pełni przykryć grzejnik w celu pełnego wykorzystania wydzielanego ciepła.



- Pilnuj, aby dno naczynia było zawsze czyste i suche: zapewnia to idealne przyleganie naczynia do strefy grzejnej i zarówno naczynie, jak i płyta grzejna pozostają wydajne przez dłuższy czas.
- Unikaj używania tych samych naczyń, które były używane na palnikach gazowych: wysoka koncentracja gorąca palników gazowych mogła zdeformować podstawę naczynia powodując jej niedokładne przyleganie do płyty.
- Nigdy nie pozostawiaj włączonej strefy grzejnej bez postawionego na niej naczynia: może to spowodować uszkodzenie strefy.

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa i porady

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi standardami bezpieczeństwa. Poniższe ostrzeżenia zostają udzielone w celu zachowania bezpieczeństwa i muszą być uważnie przeczytane.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instrukcje te obowiązują wyłącznie w krajach, których symbole znajdują się w instrukcji użytkownika i na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użycia w celach komercyjnych lub przemysłowych.
- Urządzenie nie może być instalowane na zewnątrz, nawet w miejscach zadaszonych. Wystawianie urządzenia na działanie deszczów i burz jest skrajnie niebezpieczne.
- Nie dotykaj urządzenia bosymi stopami albo mokrymi lub wilgotnymi rękami i stopami.
- Urządzenie musi być używane przez osoby dorosłe wyłącznie w celu przygotowania posiłków, zgodnie z instrukcjami wymienionymi w tej ulotce. Jakiekolwiek inne użycie urządzenia (np.: do ogrzewania pomieszczenia) jest niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek zniszczenia powstałe w wyniku niepoprawnego, niewłaściwego i nierozsądnego użycia urządzenia.
- Instrukcja obsługi jest dołączona do urządzeń klasy 1 (izolowanych) lub klasy 2 - podklasy 1 (wbudowanego pomiędzy dwie szafki).
- Nie dotykaj elementów grzejnych lub pewnych części drzwi piekarnika, gdy urządzenie pracuje; części te stają się bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Uważaj, by kable zasilania innych urządzeń elektrycznych nie dotykały gorących części piekarnika.
- Szczeliny używane do wentylacji i rozprzestrzeniania się ciepłą nie mogą być nigdy zakrywane.
- Nie stawiaj niestabilnych lub zniekształconych garnków na strefach grzejnych; pomoże to uniknąć przypadkowego rozlania zwartości. Pamiętaj, aby rączki patelni były skierowane do środka płyty grzejnej w celu uniknięcia przypadkowego oparzenia się.
- Podczas wkładania i wyciągania przyborów kuchennych z piekarnika,zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie używaj łatwopalnych płynów (alkoholu, benzyny, itp.) w pobliżu pracującej kuchenki.
- Nie umieszczaj łatwopalnych materiałów w szufladzie pod piekarnikiem, lub w samym piekarniku. Mogą się one zapalić po przypadkowym włączeniu urządzenia.
- Gdy urządzenie nie jest używane, dopilnuj, bu pokrętła znajdowały się w pozycji • .
- Wyciągając wtyczkę z kontaktu, zawsze ciągnij za nią, a nie za kabel.
- Nigdy nie czyść urządzenia, ani nie wykonuj żadnych czynności konserwacyjnych przed uprzednim jego odłączeniu od prądu.
- Jeśli urządzenie się popsuje, pod żadnym pozorem nie próbuj go naprawiać samodzielnie. Naprawy wykonane przez osoby niewykwalifikowane mogą doprowadzić do obrażeń lub dalszych awarii urządzenia. Skontaktuj się z serwisem.
- Nie opieraj ciężkich przedmiotów na drzwiach piekarnika.
- Wewnętrzne powierzchnie komory (jeśli obecne) mogą się bardzo rozgrzać.
- Szklano-ceramiczna płyta grzejna jest odporna na urazy mechaniczne, może jednak pęknąć (lub nawet połamać się) od uderzenia ostrego obiektu, takiego jak narzędzie. Jeśli się to stanie, natychmiast odłącz urządzenie od prądu i skontaktuj się z centrum serwisowym.
- Jeśli powierzchnia płyty grzejnej jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Pamiętaj, że strefy grzejne pozostają stosunkowo gorące przez przynajmniej trzydzieści minut od ich wyłączenia.
- Trzymaj przedmioty, które mogłyby się stopić z dala od płyty grzejnej, np.: przedmioty plastikowe i aluminiowe lub produkty z wysoką zawartością cukru. Zachowaj szczególną ostrożność używając folii kuchennej i aluminiowej lub opakowań: umieszczone na nadal gorącej powierzchni mogą poważnie uszkodzić płytę grzejną.
- Nie umieszczaj na płycie grzejnej metalowych przedmiotów (noży, łyżek, pokrywek, itp.), jako że bardzo się one nagrzewają.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, przez osoby niedoświadczone, ani przez nikogo niezaznajomionego z tym urządzeniem. Osoby takie powinny być co najmniej nadzorowane przez kogoś, kto będzie odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo lub powinny zostać wstępnie poinstruowane o działaniu urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się tym urządzeniem.
- Jeśli kuchenka umieszczona jest na postumencie, zachowaj konieczne środki ostrożności, aby zapobiec możliwości zsunięcia się kuchenki z postumentu.

Wycofanie z eksploatacji

- Pozbywając się opakowania: stosuj się do miejscowych przepisów, aby opakowanie mogło zostać zutylizowane.
- Dyrektywa unijna 2002/96/EC dotycząca zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) wymaga, aby stare domowe urządzenia elektryczne nie były wyrzucane wraz z normalnymi nieposegregowanymi odpadami miejskimi. Zużyte urządzenia muszą być oddane osobno do punktu skupu, aby zoptymalizować koszt ich utylizacji i recyklingu materiałów użytych w urządzeniu, zapobiegając tym samym ich potencjalnemu szkodliwemu wpływowi na atmosferę i zdrowie publiczne. Symbol przekreślonego kosza na śmieci umieszczony na wszystkich produktach przypomina właścicielom o ich obowiązkach odnośnie osobnej utylizacji tych produktów.
  W celu uzyskania dalszych informacji odnośnie właściwej utylizacji zużytych urządzeń AGD właściciel może się skontaktować z miejscowym urzędem lub lokalnym sprzedawcą.

ś

Środki do czyszczenia płyt ceramicznych	**Dostępne w**
Łopatka do szyb z ostrzem	Sklepy gospodarstwa domowego, autoryzowane serwisy „INDESIT”
Ostrza wyjmowane	Sklepy gospodarstwa domowego, supermarkety, autoryzowane serwisy „INDESIT”
Płyn do czyszczenia	Autoryzowane serwisy „INDESIT”, sklepy partnerskie „INDESIT”, supermarkety.

Czyszczenie i konserwacja

INDESIT

PL

Wyłączanie urządzenia

Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności odłącz urządzenie od prądu.

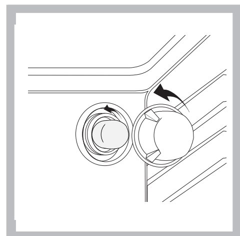
Czyszczenie piekarnika

! Nigdy nie używaj urządzeń do czyszczenia wykorzystującymi parę lub wysokie ciśnienie do mycia urządzenia.

- Wyczyść szklaną część drzwi piekarnika gąbką i nierysującego środka czyszczącego, a następnie wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Nie używaj materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Części zewnętrzne wykonane ze stali nierdzewnej lub emaliowane oraz gumowe uszczelki mogą być myte gąbką zamoczoną w letniej wodzie z neutralnym mydłem. Aby usunąć uporczywe plamy użyj produktów specjalistycznych. Po umyciu, dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha. Nie używaj proszków ściernych lub substancji żrących.
- Najlepiej, aby wnętrze piekarnia było czyszczone po każdorazowym użyciu, gdy jest nadal lekko ciepłe. Używaj gorącej wody z detergentem, następnie dokładnie opłucz i wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Nie używaj produktów ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak normalne naczynia, można je nawet myć w zmywarce.
- Brud i tłuszcz na panelu kontrolnym powinien być usuwany nierysującą gąbką lub miękką ściereczką.
- Stal nierdzewna może zostać poznaczona plamami po twardej wodzie pozostającej na jej powierzchni przez długi czas lub po agresywnych detergentach zawierających fosfor. Zalecamy dokładne płukanie i wycieranie do sucha powierzchni ze stali nierdzewnej.

Kontrola uszczelek piekarnika

Kontroluj regularnie uszczelki dookoła piekarnika. Jeśli są zniszczone, proszę się skontaktować z najbliższym Centrum Obsługi Posprzedażnej. Zalecamy niekorzystanie z piekarnika do czasu wymiany uszczelek.



Wymiana żarówki w piekarniku

1. Po odłączeniu piekarnika od prądu zdejmij szklany klosz przykrywający gniazdo żarówki (patrz: rysunek).
2. Wykręć żarówkę i wymień ją na podobną: napięcie prądu 230 V, moc 25 W, trzonek E 14.
3. Załóż klosz i ponownie podłącz piekarnik do prądu.

! Nie używaj lampy piekarnika do nastrojowego oświetlania pomieszczenia.

Pomoc

! Nigdy nie korzystaj z usług nieautoryzowanego technika.

Miej pod ręką następujące informacje:

- Rodzaj występującego problemu.
- Model urządzenia (Mod.).
- Numer seryjny (S/N).

Ostatnie dwie informacje można odnaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

Respektowanie i ochrona rodowiska

- Zawsze trzymaj drzwi piekarnika zamknięte podczas używania trybów GRILL i GRATIN: pomoże to osiągnąć lepsze rezultaty, obniżając jednocześnie zużycie energii (około 10%).

- Kiedy to tylko możliwe, unikaj wstępnego nagrzewania piekarnika i zawsze próbuj go zapełnić. Otwieraj drzwiczki piekarnika tak rzadko, jak tylko to możliwe, gdyż za każdym razem ucieka z niego ciepło. Aby oszczędzić znaczną ilość energii, wyłącz po prostu piekarnik 5 - 10 minut przed końcem zaplanowanego czasu pieczenia i wykorzystaj ciepło, które piekarnik nadal wydziela.

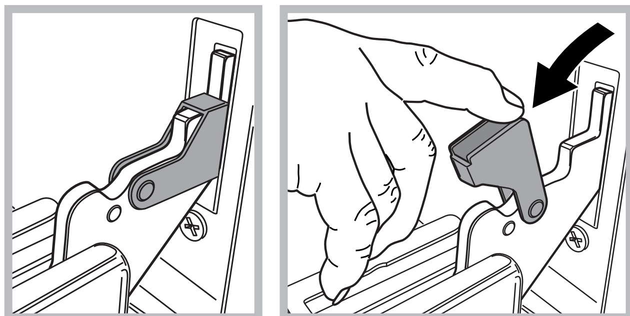
- Utrzymuj uszczelki w czystości, aby zapobiec jakimkolwiek stratom energii poprzez drzwiczki.
- Jeżeli korzystasz z rozliczenia strefowego energii, możesz zaoszczędzić energię używając opcji “opóźnione pieczenie”, która uruchomi urządzenie w godzinach taniej taryfy.

- Wykorzystaj do maksimum pozostałe ciepło płyty, wyłączając żeliwne płyty grzejne 10 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania, a szklane ceramiczne płyty grzejne 5 minut przed upłynięciem zaplanowanego czasu gotowania.
- Dno garnka lub rondla powinno zakrywać płytę grzejną. Jeśli jest mniejsze, cenna energia będzie się marnować i jeśli zawartość garnka wykipi, pozostawi ona trudną do usunięcia skorupę.
- Gotuj jedzenie w zamkniętych garnkach lub rondlach z dobrze dopasowanymi pokrywkami oraz używaj jak najmniej wody. Gotowanie bez pokrywki bardzo zwiększy zużycie energii.
- Używaj całkowicie płaskich garnków i rondli.

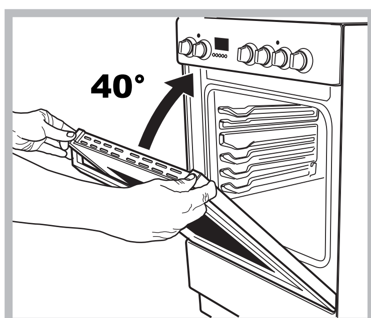
- Jeśli gotujesz coś, co zabierze bardzo dużo czasu, warto użyć szybkowaru, który jest dwukrotnie szybszy i o jedną trzecią oszczędniejszy.

Wyjmowanie i montaż drzwi piekarnika:

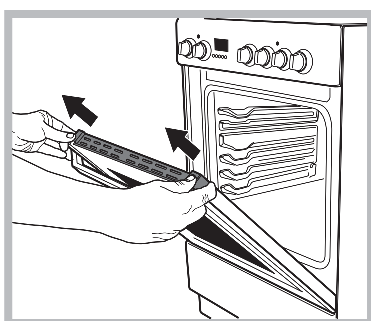
1.Otwórz drzwi piekarnika
2.Obróć zaciski zawiasów drzwi piekarnika całkowicie do tyłu (patrz: zdjęcie)
3.Zamknij drzwi piekarnika tak daleko, jak pozwolą na to



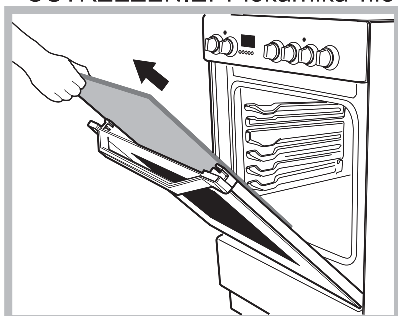
zaciski (drzwi pozostaną otwarte pod kątem około 40°) (patrz: zdjęcie)



4.Naciśnij dwa przyciski na górnym profilu i go wyciągnij (patrz: zdjęcie)
5.Wyciągnij taflę szklaną i wyczyść tak, jak to opisano w rozdziale: „Czyszczenie i konserwacja“



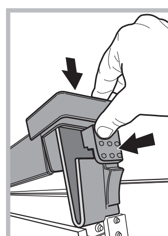
6.Włóż szybę z powrotem.
OSTRZEŻENIE! Piekarnika nie można używać, gdy



wyjęta jest wewnętrzna szyba drzwi!

OSTRZEŻENIE! Podczas wkładania z powrotem wewnętrznego szklanego panelu drzwi, upewnij się, że jest włożony właściwie, a tekst na panelu szklanym nie jest odwrócony i może być z łatwością odczytany.

7.Włóż z profil powrotem, kliknięcie będzie oznaczać, że część jest umieszczona właściwie.
8.Otwórz do końca drzwi piekarnika.
9.Zamknij zaciski zawiasów (patrz: zdjęcie).



10.Można teraz zamknąć całkowicie drzwi piekarnika i rozpocząć jego normalne użytkowanie.

Czyszczenie piekarnika wspomagane parą

Metoda ta jest szczególnie zalecana po pieczeniu bardzo tłustych mięs.

Ten proces czyszczenia pomaga usunąć brud ze ścianek piekarnika poprzez wytworzenie pary wewnątrz komory dla łatwiejszego jej czyszczenia.

! Ważne! Zanim rozpoczniesz czyszczenie parą:
- usuń wszelkie resztki jedzenia i tłuszczu z dna piekarnika.
- usuń wszelkie akcesoria (kratki i blachy).

Wykonaj powyższą czynność zgodnie z następującymi wskazówkami:
1. na blachę do pieczenia ustawioną w piekarniku na dolnej półce wlej 300 mlwody. W modelach bez głębokiej blachy, skorzystaj z blachy do pieczenia i umieść ją na ruszcie na dolnej półce;
2. Wybierz funkcję piekarnika Tryb DOLNY:
|—| i ustaw temperaturę na 100°C;
3. odczekaj 15 minut;
4. wyłącz piekarnik;
5. Gdy piekarnik ostygnie, możesz otworzyć drzwi, aby dokończyć czyszczenie wodą i wilgotną ściereczką;
6. po myciu wytrzyj komorę piekarnika do sucha.

Po ukończeniu czynności czyszczenia parą, po pieczeniu szczególnie tłustych potraw, lub gdy trudno jest usunąć tłuszcz, może być konieczne dokończenie czyszczenia metodą tradycyjną opisaną w poprzednim akapicie.

! Czyść piekarnik tylko po jego wystygnięciu!

Instalação

PT

! Antes de colocar em funcionamento o novo aparelho, leia atentamente este livrete de instruções, pois contém informações importantes sobre a instalação e o funcionamento seguro do aparelho.

! Guarde as instruções de funcionamento do aparelho para consultas posteriores: Certifique-se de que as instruções sejam conservadas junto com o aparelho em caso de venda, cessão ou mudança.

! A instalação do aparelho deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado.

! Qualquer intervenção de regulação ou manutenção, deve ser efectuada com o aparelho desligado da rede eléctrica.

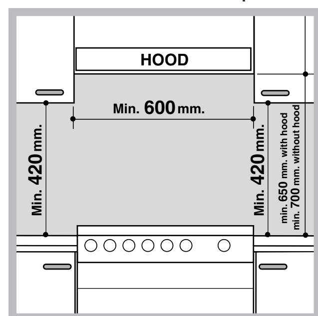
Posicionamento e nivelamento

! É possível instalar o aparelho ao lado de móveis não mais altos que a superfície do plano de cozedura.

! Assegurar-se de que a parede em contacto com a parte traseira do aparelho seja de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

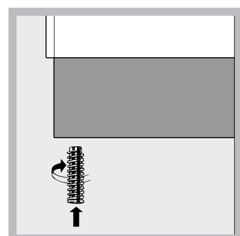
Para uma instalação correcta:

- colocar o aparelho na cozinha, na sala de jantar ou numa sala única (não na casa de banho);
- Se o plano de cozedura for mais alto que os móveis, o aparelho deverá ser posicionado a pelo menos 200 mm de distância dos mesmos.
- Se o fogão for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 420 mm do plano de cozedura. Tal distância deve ser de 700 mm se as prateleiras forem de material inflamável (*ver figura*);



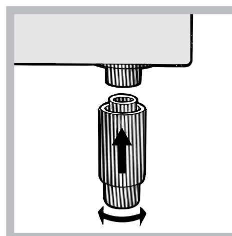
- Não colocar cortinas atrás do fogão ou a menos de 200 mm dos seus lados;
- Se houver exaustor, o mesmo deverá ser instalado conforme as instruções contidas no respectivo livrete.

Nivelamento



Se for necessário nivelar o aparelho, parafusar os pés* de regulação nos específicos lugares colocados nos cantos na base do fogão (*ver figura*).

* Presente apenas em alguns modelos.

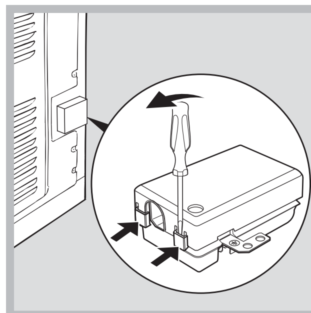


As pernas* fornecidas com o aparelho, devem ser encaixadas na base do fogão.

Ligação eléctrica

Montagem do cabo de fornecimento
Abertura da caixa de bornes:

- Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes;



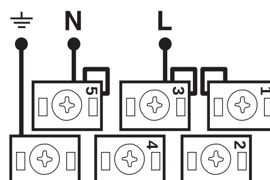
- puxe e abra a tampa da caixa de bornes.

Para instalar o cabo, realize as seguintes operações:

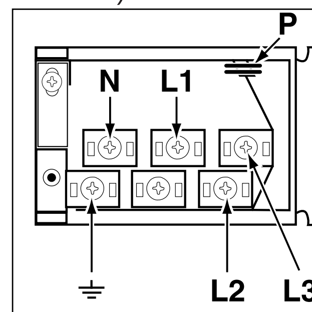
- desapertar o parafuso da braçadeira e os parafusos dos contactos.

! As pontes são predispostas pela fábrica para ligação a 230 V monofásico (*ver figura*).

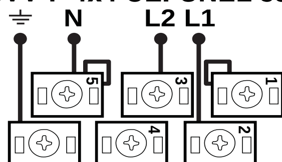
230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746



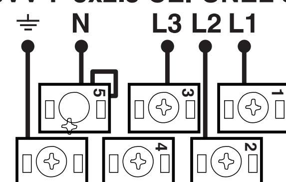
- Para efectuar as ligações eléctricas das figuras, utilizar as duas pontes situadas dentro da caixa (*ver figura* - referência"**P**")



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa da caixa de bornes.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação aplicada no aparelho.
O aparelho deve ser ligado directamente à rede utilizando um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm, colocado entre o aparelho e a rede. O interruptor deve ser dimensionado para a carga indicada e deve respeitar as normas em vigor sobre a corrente eléctrica (o condutor de terra não deve ser interrompido pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto entre em contacto com temperaturas superiores aos 50ºC.

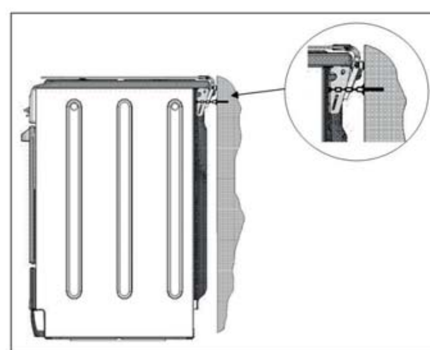
Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:
- o aparelho tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Se a tomada não for compatível com a ficha, contacte um técnico autorizado para a substituição. Não utilize extensões ou fichas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo de alimentação e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.



A correia de segurança

! Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, por uma criança subir para a porta do forno, DEVE ser instalada a correia de segurança fornecida!
O fogão é instalado com uma correia de segurança fixada com um parafuso (não fornecido com o fogão) à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a correia é fixada ao aparelho.
Seleccione o parafuso e bucha de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho.
Se a cabeça do aparelho tiver um diâmetro inferior a 9 mm, deve ser usada uma anilha. As paredes de betão requerem um parafuso com pelo menos 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.
Assegure-se de que a correia seja fixada à parede traseira do fogão e à parede, tal como mostrado na figura, para

Utilizar o timer

1. Antes de mais nada, para dar corda na campainha é necessário rodar o selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA de uma volta quase inteira na direcção dos ponteiros do relógio.
2. Volte na direcção contrária aos ponteiros do relógio, para configurar o tempo que desejar, faça coincidir os minutos indicados no selector do TIMER DE FIM DE COZEDURA com a referência fixa do painel de comandos.
3. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
4. Quando o forno estiver desligado, o timer de fim cozedura poderá ser utilizado como um normal contador de minutos.
! Para utilizar o forno com funcionamento manual, ou seja com o timer de fim de cozedura desactivado, é necessário rodar o botão TIMER DE FIM DE COZEDURA até o símbolo‘ .

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora, com o termóstato posto à temperatura máxima e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Antes do uso, remova taxativamente as películas de plástico posicionadas aos lados do aparelho.

Início do forno

1. Para seleccionar o programa de cozedura que desejar, rode o selector dos PROGRAMAS.
2. Escolha a temperatura recomendada para o programa ou aquela desejada girando o selector do TERMOSTATO.

Uma lista com as cozeduras e as respectivas temperaturas aconselhadas pode ser consultada na específica tabela (*veja a Tabela de cozedura no forno*).

Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar o programa de cozedura mediante o selector dos PROGRAMAS;
- modificar a temperatura mediante o selector do TERMOSTATO;
- planificar a duração e a hora do fim da cozedura (*ver abaixo*);
- interromper a cozedura se recolocar o selector dos PROGRAMAS na posição “0”.

! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte. Utilize a posição 1 do forno apenas no caso de cozer usando o espeto rotatório.

! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grelha fornecida.

Indicador do TERMÓSTATO

Se estiver ligado significa que o forno está a produzir calor. Desliga-se quando no interior do forno for alcançada a temperatura seleccionada. A esta altura, o indicador começa a piscar indicando que o termostato está a funcionar e mantém constante a temperatura.

Luz do forno

Acende-se girando o selector dos PROGRAMAS em qualquer posição diferente do “0” e fica acesa até quando o forno estiver a funcionar. Seleccionando com o selector, a luz acende-se sem activar algum elemento aquecedor.

! Para todos os programas pode ser definida uma temperatura
entre 50°C e MÁX., excepto:

- GRILL e DUPLO GRILL (é aconselhável configurar somente em MÁX.);
- GRATIN (é aconselhável não ultrapassar a temperatura de 200°C).

Programa de **FORNO TRADIçãO**

Activam-se os dois elementos aquecedores inferior e superior. Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar uma única prateleira: com mais de uma prateleira haverá má distribuição da temperatura.



Programa FORNO PARA PASTÉIS

Liga-se o elemento aquecedor traseiro e entra em funcionamento a ventoinha para garantir um calor suave e uniforme no interior do forno. Esta função é indicada para a cozedura de comidas delicadas, (especialmente doces que necessitarem de levitação) e algumas preparações “mignon” em 3 prateleiras simultaneamente.



Programa de **FAST COOKING**

Activam-se os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha para proporcionar um calor constante e uniforme.
Este programa não necessita de aquecimento prévio. Este programa é especificamente indicado para cozeduras rápidas de alimentos previamente preparados (congelados ou previamente cozidos). Os melhores resultados são obtidos se utilizar apenas uma prateleira.



Programa de **COZEDURA MÚLTIPLA**

Activam-se todos os elementos aquecedores (superior, inferior e circular) e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até duas prateleiras no máximo contemporaneamente.



Programa do **FORNO PARA PIZZA**

Activam-se os elementos aquecedores inferior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Esta combinação possibilita um aquecimento rápido do forno, com um grande fluxo de calor principalmente por baixo. Se utilizar mais de uma prateleira de cada vez, será necessário trocar a posição das mesmas na metade da cozedura.

 Programa de **GRILL**

Activa-se a parte central do elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial (bifes de vitela ou vaca, filés, entrecôte). É um programa de baixos consumos, ideal para grelhar pratos de pequenas dimensões. Colocar os alimentos no meio da grelha, pois os alimentos colocados nos cantos ficam crus.

 Programa **GRATIN**

Activa-se o elemento aquecedor superior e começam a funcionar a ventoinha e o espeto rotatório (se houver). Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo, impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.

! As cozeduras GRILL e GRATIN devem ser efectuadas com a porta fechada.

Modo **DESCONGELAÇÃO**

O ventilador está situado na parte inferior do forno obriga o ar a acircular à temperatura ambiente em torno dos alimentos. Isto é recomendado para a descongelação de todos os tipos de alimentos, mas de um modo especial para os tipos de alimentos delicados que não exigem calor, como por exemplo: Bolos gelados, sobremesas com natas ou cremes, bolos de fruta. Ao utilizar o ventilador, o tempo de descongelação é de aproximadamente metade do tempo normal. No caso da carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo utilizando o modo "multi-cozedura" e com a temperatura definida em 80º -100ºC.

Modo **BASE VENTILADA**

O elemento de aquecimento da base e o ventilador são activados, o que permite a distribuição do calor em toda a cavidade do forno. Esta combinação é útil para cozeduras leves de vegetais e peixe.

Programa **INFERIOR**

Transforma o elemento de aquecimento abaixo. este posição de toque é recomendado para cozinhar alimentos (colocados em assadeiras) que já estão bem cozidos na superfície, mas ainda estão internamente macio, ou doce com frutas ou cobertura de geléia, requerendo a cor da superfície moderado. Importante que esta função não permite atingir o pleno a temperatura no interior do forno (250 ° C), de modo cozinhar, portanto, não é aconselhável mantendo sempre o forno a esta posição, a menos que bolos interessados exigindo uma temperatura não superior a 180 ° C.

Conselhos práticos para cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições das prateleiras 1 e 5: estes recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

COZEDURA MÚLTIPLA

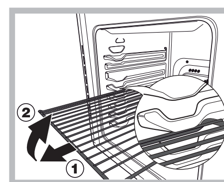
- Utilize as posições 2 e 4 dos tabuleiros, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRILL

- Nas cozeduras GRILL coloque a grelha na posição 5 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura). Nas cozeduras GRATIN coloque a grelha na posição 2 ou 3 e a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura.
- É aconselhável configurar o nível de energia no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

FORNO para PIZZA

- Utilize uma forma de alumínio leve, apoie-a na grelha do forno.
  Se utilizar a bandeja pingadeira aumentará os tempos de cozedura e dificilmente será obtida uma pizza crocante.
- No caso de pizzas com muita cobertura é aconselhável colocar o queijo mozzarella na metade da cozedura.



ATENÇÃO! O forno está equipado com um sistema de bloqueio das grelhas que permite retirá-las sem que estas ressaiam do forno(1).
Para retirar completamente as grelhas, tal como indicado no desenho, basta levantá-las, segurando-as pela parte da frente, e puxá-las (2).

PT

Tabela de cozedura no forno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posição das prateleiras	Pré aquecimento (minutos)	Temperatura aconselhada	Duração da cozedura (minutos)
Forno Tradicional	Pato	1	3	15	200	65-75
	Carne de vitela ou vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Biscoitos (de massa tenra)	-	3	15	180	15-20
	Tortas doces	1	3	15	180	30-35
Forno para Pastéis	Tortas doces	0.5	3	15	180	20-30
	Torta de fruta	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Plum cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pão-de-ló	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes recheadas (em 2 prateleiras)	1.2	2 ou 4	15	200	30-35
	Queques pequenos (em 2 prateleiras)	0.6	2 ou 4	15	190	20-25
	Salgadinhos folhados como queijo (em 2 prateleiras)	0.4	2 ou 4	15	210	15-20
	Bignés (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Biscoitos (em 3 prateleiras)	0.7	1 e 3 e 5	15	180	20-25
	Merengues (em 3 prateleiras)	0.5	1 e 3 e 5	15	90	180
Cozinha Rápida	Congelados					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Misto abóbora e camarão panado	0.4	2	-	200	20
	Torta rústica de espinafre	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotte	0.3	2	-	200	25
	Lasanha	0.5	2	-	200	35
	Pãezinhos doirados	0.4	2	-	180	25-30
	Bolinhos de frango	0.4	2	-	220	15-20
	Pré-cozidos					
	Asas de frango doiradas	0.4	2	-	200	20-25
	Comidas Frescas					
	Biscoitos (de massa tenra)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum cake	0.6	2	-	180	45
	Salgadinhos folhados de queijo	0.2	2	-	210	10-12
Cozedura Múltipla	Pizza (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	15	230	15-20
	Lasanha	1	3	10	180	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	40-45
	Frango assado com batatas	1+1	2 ou 4	15	200	60-70
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Bignés (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	190	20-25
	Biscoitos (em 2 prateleiras)	0.5	2 ou 4	10	180	10-15
	Pão-de-ló (em 1 prateleira)	0.5	2	10	170	15-20
	Pão-de-ló (em 2 prateleiras)	1	2 ou 4	10	170	20-25
	Tortas salgadas	1.5	3	15	200	25-30
Forno para Pizza	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Carne de vitela ou vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2 ou 3	10	180	60-70
Grill	Linguado e chocas	0.7	4	-	Max	10-12
	Espetinhos de calamares e camarão	0.6	4	-	Max	8-10
	Chocas	0.6	4	-	Max	10-15
	Filé de bacalhau	0.8	4	-	Max	10-15
	Verduras na grelha	0.4	3 ou 4	-	Max	15-20
	Bife de vitela	0.8	4	-	Max	15-20
	Chouriças	0.6	4	-	Max	15-20
	Hambúrgueres	0.6	4	-	Max	10-12
	Cavala	1	4	-	Max	15-20
	Tostas (ou pão torrado)	4 ou 6	4	-	Max	3-5
Gratin	Frango na grelha	1.5	2	10	200	55-60
	Chocas	1.5	2	10	200	30-35
Base Ventilada	Goraz	0.5	3	18’	170-180	25-35
	Filete de bacalhau	0.5	3	16’	160-170	15-20
	Badejo em folha de alumínio	0.5	3	24’	200-210	35-45
	Mistura de vegetais (tipo ratatouille)	0.8 – 1,0	3	21’	190 -200	50 - 60
	Vegetais bem cozinhados	1,5 – 2,0	3	20’	180 - 190	55 - 60
Forno Base	Para aperfeiçoar cozinhar					

Utilização do plano de cozedura de vitrocerâmica

PT

! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

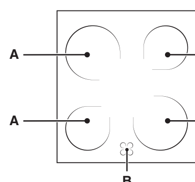
Ligar e desligar as zonas de cozedura

Para ligar uma zona de cozedura, rodar no sentido horário o selector correspondente.
Para desligar, rodar o selector no sentido anti-horário até o "0".
A ligação do indicador luminoso FUNCIONAMENTO CHAPAS indica que ao menos uma chapa do plano de cozedura está a funcionar.

As zonas de cozedura

No plano de cozedura há elementos aquecedores eléctricos radiantes. Durante o funcionamento, tornam-se vermelhos:

A. Zona de cozedura com elementos radiantes.

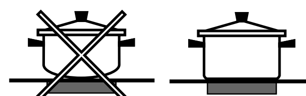


B. Indicador luminoso de calor: indica que a temperatura da zona de cozedura correspondente é superior aos 60ºC, mesmo no caso em que o elemento esteja desligado mas ainda quente.

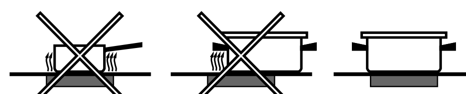
Zonas de cozedura com elementos radiantes.
Os elementos aquecedores radiantes são constituídos por elementos aquecedores circulares que tornam-se vermelhos somente 10-20 segundos após o acendimento.

Conselhos práticos para utilização do plano de cozedura

- Empregue panelas com fundo chato e elevada espessura, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento;



- empregue panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível;



- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo: a aderência às zonas de cozedura será ideal e seja as panelas seja o plano de cozedura irão durar por mais tempo;
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura radiante acesa se não houver uma panela em cima, pois poderia danificar-se.

Posição	Placa normal ou rápida
0	Apagado
1	Cozedura de legumes, verdes ou de peixe
2	Cozedura de batatas (em vapor), sopas, grão de bico, feijão
3	Para continuar a cozedura de grandes quantid. de alimentos , minestroni
4	Estufar (médio)
5	Estufar (forte)
6	Tostar ou ferver em pouco tempo

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas do Forno HxLxP	32,4x43,5x41,3cm
Volume	59l
Tensão e frequência de fornecimento	vide a placa das características
Plano de cozedura de cerâmica Dianteiro esq. Traseiro esq. Traseiro dir. Dianteiro dir. Absorção dos planos de cozedura de cerâmica Máx	 1700 W 1200 W 2100 W 1200 W 6200 W
RÓTULO ENERGÉTICO e CONCEPÇAO ECOLÓGICA	Directiva UE no. 65/2014 integrando a Directiva 2010/30/UE. Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE. Regulamento EN 60350-1, Regulamento EN 50564 Regulamento EN 30-2-1 Consumo de energia com convecção Natural - função de aquecimento: Tradicional; Consumo energia declaração Classe com convecção Forçada - funzione di riscaldamento: Pastéis.
CE	Este aparelho está em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações – 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.2002/96/CE

O placa de identificaço e' situada no interior da parte escamoteável ou, uma vez aberto o compartimento aquecedor de alimentos, na parede interna esquerda

Precauções e conselhos

INDESIT

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido. É muito perigoso deixá-lo exposto à chuva e temporais.
- Não toque no aparelho se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis..
- Este folheto diz respeito a um aparelho de classe 1 (isolado) ou classe 2 - subclasse 1 (situado entre dois móveis).
- Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.
- Certifique-se de que os cabos de alimentação de outros electrodomésticos não entrem em contacto com partes quentes do forno.
- Nunca cubra as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Não apoie sobre as chapas eléctricas panelas instáveis ou deformadas, para evitar que tombem. Posicione-as sobre o plano de cozedura com os cabos virados para o centro do aparelho.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes.
- Não utilize líquidos inflamáveis (álcool, gasolina, etc.) perto do aparelho enquanto este estiver funcionando.
- Não guarde material inflamável no vão inferior de depósito ou no interior do forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Assegurar-se sempre que os selectores estejam na posição 0 quando o aparelho não for utilizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize operações de limpeza ou manutenção sem antes ter desligado o aparelho da rede eléctrica.
- Em caso de defeitos do aparelho, nunca procure consertá-lo sozinho. Os consertos efectuados por pessoas não qualificadas podem causar lesões ou ulteriores maus funcionamentos do aparelho. Contactar a Assistência.
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- As superfícies internas da gaveta (se houver) podem ficar muito quentes.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, como um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas.
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio: se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Caso haja zonas de cozedura halógenas, não olhe para elas por muito tempo.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Se o fogão for colocado sobre um estrado, tome as providências necessárias para que o aparelho não escorregue do estrado.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Manutenção e cuidados

PT

- Este produto satisfaz os requisitos impostos pela nova Directiva Europeia sobre a limitação dos consumos energéticos em stand-by.
  Se não se efectuarem operações por 2 minutos, o aparelho coloca-se automaticamente na modalidade stand-by.
  A modalidade stand-by é indicada com o „Ícone Relógio" em alta luminosidade.
  Assim que se efectuar novamente alguma operação no aparelho, o sistema voltará para a modalidade operativa.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

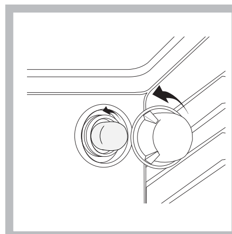
- Limpe o vidro da porta do forno utilizando esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio. Não utilize materiais ásperos ou espátulas metálicas afiadas, pois podem arranhar a superfície e partir o vidro.
- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe cuidadosamente e enxugue com um pano macio. Evite produtos abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Eliminar a sujeira e a gordura do painel de comandos utilizando uma esponja não abrasiva ou um pano macio.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). Após a limpeza, enxaguar com água abundante e enxugar com atenção. Para mais é aconselhado enxugar eventuais vazamentos de água.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituir a lâmpada de iluminação do forno

1. Após ter desligado o forno da electricidade, remova a tampa de vidro do porta-lâmpadas (*ver figura*).



2. Retire a lâmpada e substitua-a por outra análoga: tensão 230V, potência 25 W, engate E 14.
3. Monte novamente a tampa e restabeleça a ligação eléctrica do forno.

! Não utilizar a lâmpada do forno como iluminação de ambientes

Limpar o plano de cozedura de vitrocerâmica

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva: podem arranhar irremediavelmente a superfície.

- Normalmente é suficiente lavar o plano de cozedura com uma esponja húmida e enxugá-lo com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies de vitrocerâmica, enxagúe bem e enxugue com atenção.
- Para remover os maiores acúmulos de sujeira, use uma espátula apropriada (não fornecida junto com o aparelho). Remova imediatamente o material derramado, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que os resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos de vitrocerâmica - molhada de água e sabão.
- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidas substâncias como plástico ou açúcar, remova-as imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações e manutenção enquanto o aparelho estiver morno (não quente) ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar o plano de cozedura com água limpa e de enxugá-lo com cuidado: os resíduos poderiam grudar durante as sucessivas cozeduras.

Detergente para vidro-cerâmica	Fontes de abastecimento
Raspador a lâmina	Passatempos e construções
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP	Artigos domésticos, Bricolage, Ferramenta,Gęneros alimentares

Assistência técnica

INDESIT

PT

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais maus funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “F” seguido por números.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.
! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

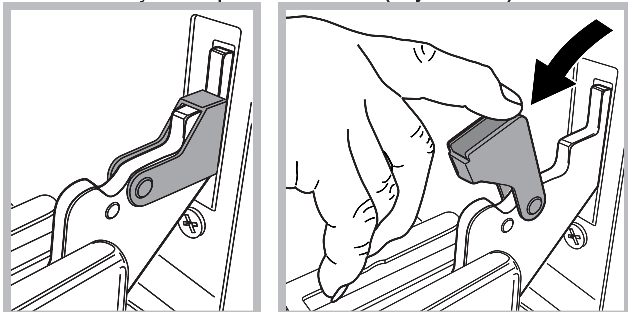
Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Respeitar e preservar o meio ambiente

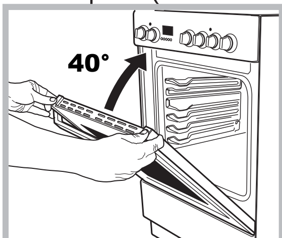
- É recomendável realizar as cozeduras ESPETO ROTATIVO, BARBECUE e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Sempre que possível, evitar pré-aquecer o forno e tentar sempre enchê-lo. Abrir a porta do forno tão pouco quanto possível porque o calor perde-se de cada vez que é aberta. Para economizar uma quantidade significativa de energia, desligue simplesmente o forno 5 a 10 minutos antes do fim do seu tempo planeado de cozedura e use o calor que o forno continua a produzir.
- Manter as vedações limpas e sem sujidade para prevenir perdas de energia da porta
- Se possuir um contrato de electricidade com tarifa horária, a opção de “cozedura retardada” tornará mais fácil poupar dinheiro programando a cozedura para períodos de tempo mais económicos.
- Aproveite ao máximo o calor residual do seu placa quente desligando as placas quentes de ferro fundido 10 minutos antes do fim do seu tempo de cozedura e placas quentes vitro cerâmicas 5 minutos antes do fim do tempo de cozedura.
- A base da sua panela ou caçarola deve cobrir a placa de aquecimento. Se é mais pequena, desperdiçará energia preciosa e as panelas podem transbordar e deixar restos incrustados que podem ser difíceis de remover.
- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará aumentará ortemente o consumo de energia
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é dua vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

Desmontagem e montagem da porta do forno:

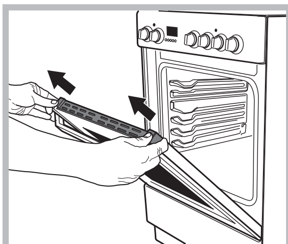
1. Abrir a porta
2. Rode completamente para trás os ganchos das dobradiças da porta do forno (veja a foto)



3. Feche a porta até ao limite do do gancho (a porta permanecerá aberta até cerca de 40°) (consulte a foto)
4. Pressione os dois botões no perfil superior e retire o perfil (consulte a foto)



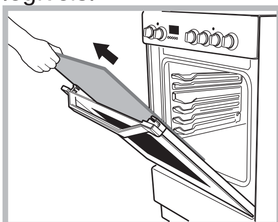
5. Remova a placa de vidro e execute a limpeza tal como indicado no capítulo: "Manutenção e cuidados".



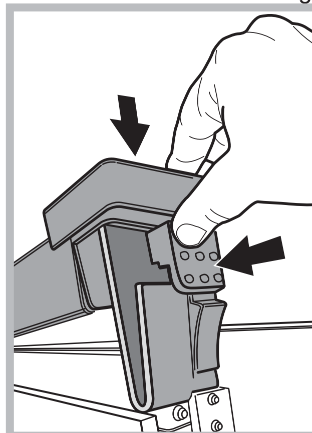
6. Volte a montar o vidro.

ATENÇÃO! Forno não deve ser operado com interior porta de vidro removido!

ATENÇÃO! Ao remontar a porta interna vidro inserir o painel de vidro correctamente para que o texto por escrito no painel não é revertida e pode ser facilmente legíveis.



7. Volte a montar o perfil; ouvirá um clique quando a peça estiver montada correctamente.
8. Abra completamente a porta.
9. Volte a fechar os grampos (ver foto)



10.Será agora possível fechar completamente a porta, para utilizar o forno normalmente.

Limpando o vapor assistida forno:

Este método de limpeza é recomendado especialmente depois de cozinhar muito gordurosos (carne assada).
Este processo de lavagem permite a facilitar a remoção da sujidade das paredes do forno, através da geração de vapor, que é criada no interior da cavidade de uma limpeza mais fácil.
! Importante! Antes de começar a limpeza a vapor:
-Remover qualquer resíduo de alimentos e gordura da parte inferior do forno.
- Remova todos os acessórios (grelhas e bandejas de gotejamento).
Execute as operações acima, recomendamos o seguinte procedimento:
1. despeje 300 ml de água na assadeira no forno, colocando-o na prateleira de baixo. Nos modelos em que a chapa não estiver presente, use uma assadeira e coloque sobre a grelha na prateleira inferior;

2. selecionar a função do forno INFERIOR e defina a temperatura para 100 ° C;
3. mantê-lo no forno durante 15 minutos;
4. desligar o forno;
5. Após o resfriamento do forno, você pode abrir a porta para completar a limpeza com água e um pano úmido;
6. eliminar qualquer água residual a partir da cavidade depois de terminar a limpeza
No caso de limpeza a vapor feito depois de cozinhar, especialmente gordura ou sujeira é difícil de remover, pode ser necessário para completar a limpeza com o método tradicional descrito no parágrafo anterior.

Realize a limpeza apenas no forno frio!

04/2014- 195122049.00
XEROX FABRIANO

PT

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com